Auswahl, Einkauf und Beurteilung

unserer

Fleischkost

nebst allen

dem Tierreiche entstammenden Lebensmitteln.

Als Grundlage

für Lebensmittellehre und zum Gebrauche für Hausfrauen und Haushaltsvorstände bearbeitet und herausgegeben

von

G. Drechsler,

städt. Bezirks- und Obertierarzt in München.
Sachverständiger der k. b. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in München.

München, 1897.

J. Lindauer'sche Buchhandlung
(Schöpping).

Auswahl, Einkauf und Beurteilung

unserer

Fleischkost

nebst allen

dem Tierreiche entstammenden Lebensmitteln.

Als Grundlage

für Lebensmittellehre und zum Gebrauche für Hausfrauen und Haushaltsvorstände bearbeitet und herausgegeben

von

G. Drechsler,

städt. Bezirks- und Obertierarzt in München.
Sachverständiger der k. b. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in München.

München, 1897.

J. Lindauer'sche Buchhandlung
(Schöpping).

Vorwort.

Motto: „Prüfet alles und behaltet das Beste“.

Durch den hiesigen Volksbildungsverein veranlaßt, in der von ihm ins Leben gerufenen hiesigen Haushaltungsschule Vorträge über Lebensmittelkunde zu übernehmen, ließ ich es mir angelegen sein, den mir in meiner Eigenschaft als Amtstierarzt und Leiter der Lebensmittelpolizei im Stadtbezirke nahe liegenden Teil, über die dem Tierreiche entstammenden Lebensmittel, einer dem Zwecke — belehrende Grundlage für Haushaltungszwecke — entsprechenden, eingehenden Bearbeitung zu unterziehen.

Nachdem ich nun annehmen durfte, dieser mir selbst gestellten Aufgabe nachgekommen zu sein, nachdem, soweit mir bekannt, in der Litteratur eine gleiche Bearbeitung nicht vorliegen dürfte, habe ich mich entschlossen, diese meine Arbeit der Oeffentlichkeit zu übergeben in der Hoffnung, daß solche in den interessierten Kreisen — Haushaltungsschulen und Hausfrauen — eine freundliche und vielleicht willkommene Aufnahme finden würde.

Bei Bearbeitung des Themas wurde ich von dem Gedanken geleitet, wie in erster Linie der einfache bürgerliche Haushalt und dessen Anforderungen seine Berücksichtigung zu finden habe, wie aber auch bessere bürgerliche Haushalte zuweilen, bei besonderer Gelegenheit, bessere Speisen und Delikatessen nicht verschmähen und deshalb auch solche in der Beurteilung nicht übergangen werden dürfen.

Gegenwärtige Bearbeitung hat nur den Zweck, Kenntnis über Auswahl, Einkauf, Beurteilung und geeignete Aufbewahrung der bezüglichen Lebensmittel zu geben und unterscheidet sich somit wesentlich von den in Haushaltungen sonst gebräuchlichen Kochbüchern, welche gerade dieses Thema in der Regel unberücksichtigt lassen.

Wenn auch die Thätigkeit der öffentlichen Lebensmittelpolizei heute als eine sehr ersprießliche bezeichnet werden muß, so ist ein

besonderes einschlägiges Wissen und Eingreifen der Hausfrau ein sehr großer Vorteil, weil einerseits ein günstiger Einkauf oft einer wesentlichen Kostenersparnis gleichkommt, andrerseits Spekulations- und Gewinnsucht vieler Händler den Konsumenten schwer und schonungslos an Geld und Gesundheit schädigt.

Ein anscheinend billiger Einkauf kann bei schlechter Beschaffenheit des Materiales oft zum Gegenteil, zur Verschwendung werden.

Um dem begegnen zu können, ist eine gründliche Kenntnis der Materialien um so mehr Erfordernis, als richtige Auswahl der Rohmaterialien von wesentlichem Einflusse ist auf die Beschaffenheit, Schmackhaftigkeit und Zuträglichkeit des Gerichtes, häufig wichtiger als die Zubereitung selbst.

Gleiches dürfte in Bezug auf Eigenschaften, Haltbarkeit und Aufbewahrung der Lebensmittel gelten und hiedurch mancher empfindliche Schaden vermieden werden.

Eine diesbezügliche richtige Kenntnis wird auch mithelfen, verschiedene derzeit noch bestehende Vorurteile zu beseitigen.

Selbstverständlich kann die nachfolgende Arbeit nur den Zweck erfüllen, eine Anleitung zu geben und auf besondere, wichtigere, oft aber leicht übersehen werdende Merkmale hinzuweisen und zu vergleichenden Beobachtungen hinzuführen, die eigentliche Praxis aber wird sich dann leicht aus der steten Thätigkeit und der häufigen Beobachtung auf Grund der gegebenen Anleitung ergeben.

Bei Herausgabe dieses Werkchens bin ich mir wohl bewußt, daß solches kaum den Anspruch auf Vollkommenheit machen kann, glaube aber immerhin eine fühlbare Lücke in der häuslichen Litteratur ausgefüllt zu haben.

Mitteilungen über etwaige Mängel, Unrichtigkeiten oder berechtigte Wünsche über allenfalls später zu berücksichtigende Aenderung würde ich dankbarst entgegen nehmen.

So möge denn dies Werkchen die Oeffentlichkeit betreten und den Zweck erfüllen, den ich erstrebe und erhoffe.

München im September 1896.

Der Herausgeber.

Nahrungsmittellehre.

Die Nahrungsmittellehre bildet einen Hauptzweig in der Haushaltungslehre und hat den Zweck, uns mit Beschaffenheit und Auswahl, Nährwert und Bestandteilen, sowie Eigenschaften, Aufbewahrungs- und Behandlungsweise der für die Ernährung des Menschen bestimmten Materialien bekannt zu machen.

Richtige Beurteilung und Auswahl der Nahrungsmittel ist nicht weniger wichtig, als deren Zubereitung in der Küche.

Die Art und Weise der Ernährung ist von wesentlichem Einfluß auf die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden des Menschen, und die Beschaffenheit der Nahrung selbst von sehr großem Einfluß auf die Verdauung.

Nachdem die Nahrung bestimmt ist, einerseits den durch die Lebensäußerungen bedingten und zur Ausscheidung gelangenden Stoffverbrauch zu ersetzen, bezw. bei den noch in der Entwicklung begriffenen jüngeren Leuten einem vermehrten Stoffansatze — Wachstum — zu dienen, so sind die an eine zweckdienliche Nahrung zu stellenden Anforderungen:

1. genügender Gehalt an Nährstoffen in einem der Aufnahmsfähigkeit entsprechenden Nahrungsquantum;
2. möglichst leichte Verdaulichkeit;
3. Wohlgeschmack und
4. Freiheit von schädlichen Einflüssen und Bestandteilen.

In letzterer Beziehung muß auch darauf hingewiesen werden, daß die Verwendung schädlicher Nahrungsmittel, resp. die Darreichung solcher an Familienangehörige durch das Nahrungsmittelgesetz verboten ist, also auch vor den Strafrichter führen kann.

Bei Auswahl der Nahrung müssen wir uns vergegenwärtigen, daß der menschliche Organismus vorzugsweise folgende Nährstoffe

bedarf, die annähernd in dem beigefügten Verhältnis in der Nahrung vertreten sein sollen:

1.	stickstoffhaltige Eiweißkörper (Proteïnkörper)	4%
2.	stickstofffreie Stoffe oder Kohlehydrate . .	16%
3.	Fett	2%
4.	Salze	1%
5.	Wasser	77%.

Diese Stoffe gehen jedoch zumeist nicht ohne Umwandlung in den Körper über, sondern müssen erst durch die Verdauung hiefür vorbereitet werden, und zwar werden verdaut und für den Körper aufnahmsfähig gemacht:
Die Eiweißkörper durch den Magensaft und Bauchspeichel (Pancreas)
Die Kohlehydrate „ „ Mundspeichel,
Die Fette durch die Galle.

Die in der Nahrung gelösten Salze bedürfen keiner besonderen Umsetzung.

Dem Wasser fällt die Aufgabe zu:
1. den Nährstoffen als Lösungs- und Transportmittel zu dienen,
2. das durch den Körper ausgeschiedene Wasser zu ersetzen und
3. als Regulator für die Körperwärme zu dienen.
(: Transpiration, Respiration, Aufnahme von frischem Wasser :)

Nachdem nur sehr wenige Nahrungsmittel die Nährstoffe in dem angegebenen Verhältnisse enthalten, andrerseits verschiedene Nahrungsmittel die Verdauung erschweren oder gar Schädlichkeiten in sich bergen, so ist die Auswahl und die Zubereitung derselben von größter Wichtigkeit.

Hiebei ist auch zu berücksichtigen, daß der Mensch nach Anlage des ganzen Verdauungsapparates, von Natur aus für gemischte Kost bestimmt zu sein scheint und daß durch die Arbeitsleistung desselben in körperlicher und geistiger Beziehung es nicht angezeigt erscheint, ein übermäßiges Quantum an Nahrung aufzunehmen.

Der richtig ernährte Körper besitzt Wohlbefinden, heiteres Gemüt, geistige Frische und volle Körperkraft, er leistet den das Leben und die Gesundheit bedrohenden Gefahren den besten Widerstand, während der Hungernde unzufrieden, mutlos und schwach, der Uebersättigte träge, faul und keiner Anstrengung gewachsen ist, beide aber den Lebensgefahren wenig widerstehen und leicht unterliegen.

Neben dem Nährwerte der einzelnen Nährstoffe, sind aber auch die physikalischen Eigenschaften der einzelnen Bestandteile in Berücksichtigung zu ziehen, wie besondere Extrakt-, Geruch- und Geschmacks-

stoffe, welche teils angenehm, appetitreizend, die Verdauung begünstigend wirken, teils Widerwillen und Unbehagen veranlassen.

Eiweiß und Stärkemehl, in beträchtlicher Menge verwendet, machen die Speisen trocken und spröde, Fette machen die Speisen mürber, leichter abschluckbar, rufen aber, in Uebermaß vorhanden, Widerwillen und Unbehagen hervor.

Diese Wirkungen sind jedoch, abhängig von Person, Gewohnheit und Klima, sehr verschieden.

Das Kochen der Speisen hat den Zweck, diese für die Verdauung vorzubereiten und schmackhaft zu machen, welch letzteres Moment nicht ohne Einfluß ist einerseits auf die Menge der Nahrungsaufnahme, andrerseits auf die Absonderung der Verdauungssäfte bezw. Begünstigung der Verdauung.

Von den obenbezeichneten Nährstoffgruppen dienen:

das Eiweiß hauptsächlich zum Ersatz der Muskelthätigkeit, bezw. zum Ausbau der Muskeln während des Wachstums,

die Kohlenhydrate zur Wärmebildung und Respiration,

die Fette dem gleichen Zwecke, sowie zum Fettansatze.

Von den obenerwähnten Nährstoffen sind die stickstoffhaltigen (: Eiweiß, leimgebende Substanz 2c. 2c. :) als die für den Körperaufbau wichtigsten Stoffe zu betrachten und finden sich i. d. R. bei den dem Tierreiche entstammenden Nahrungsmitteln am reichlichsten vor, während die Kohlenhydrate (: Stärke und verschiedene Zuckerarten :) vorwiegend in den dem Pflanzenreiche entstammenden Nahrungsmitteln enthalten sind, wenngleich auch die Hülsenfrüchte sehr reich an Eiweißstoffen (Legumin) sind.

Vergleiche Tabelle in Anhang 1.

Als Maßstab für die tägliche Nahrung ist anzunehmen, daß ein ausgewachsener Mensch durchschnittlich pro Tag etwa 3 Kgr. Nahrung zu sich nimmt, in denen enthalten sein sollen etwa:

120 gr Eiweißstoffe,
60 gr Fett
500 gr Kohlenhydrate,
25 gr Mineralstoffe (Salze),
2295 gr Wasser.

Nachdem nun in den dem Pflanzenreiche entstammenden Nahrungsmitteln die Nährstoffe mehrfach von schwer verdaulicher Holzfaser eingehüllt sind, solche also nicht vollkommen ausgenützt werden, nachdem dieselben zumeist ärmer an Eiweiß und Fett, dagegen reicher an Kohlenhydraten sind, nachdem die dem Tierreiche entstammenden Nahrungsmittel in einer für den menschlichen Organismus leichter

verdaulichen Form die Nährstoffe enthalten, so leuchtet leicht ein, wenn den letzteren die Hauptrolle bei der Ernährung zuerkannt wird.

Nun sind aber die dem Tierreiche entstammenden Nahrungsmittel unter sich wieder einer großen Verschiedenheit und zumeist einer raschen Verderbnis unterworfen, durch deren Produkte, wie auch durch bei den Tieren vorkommende Krankheiten, bezw. deren Erreger und Produkte, dem Konsumenten Nachteil an Gesundheit und Leben droht, (Finne, Trichine, Bandwurm, Tuberkulose, Milzbrand, Blutzersetzung u. s. w.).

Bietet nun auch in letzterer Beziehung eine gut geleitete polizeiliche Lebensmittelbeschau einen großen Schutz, so kann doch auch nach dieser Richtung die Vorsorge und das Eingreifen der Hausfrau nicht entbehrt werden, weil die Polizei nur bei allgemeiner, absoluter Verdorbenheit der Waare einzugreifen in der Lage ist und weil gerade Qualitätsunterschiede, um die sich die Polizei i. d. R. nicht kümmern kann, wichtig für Güte und Zubereitung der Speise sind.

Diesem Zwecke gerecht zu werden und die zukünftige Hausfrau in den Stand zu setzen, die Lebensmittel richtig zu beurteilen und möglichst gut beim Einkaufe auszuwählen, ist die Aufgabe der nachfolgenden, die dem Tierreich entstammenden Nahrungsmittel berücksichtigenden Erörterungen.

I. Fleisch
(der gewerbsgemäßen Schlachttiere).

Dasselbe wird von unseren Haustieren gewonnen und sei hier speziell nur jenes Fleisch der Betrachtung unterzogen, das durch das Metzgergewerbe, in Stücke abgeteilt, zum Verschleiß kommt, nachdem Wildpret, Geflügel, Fische u. s. w. in besonderen Kapiteln ihre Betrachtung finden.

Nährwert. Das Fleisch muß als eines der dem menschlichen Organismus am zuträglichsten Nährmittel bezeichnet werden, in welchem das Verhältnis der einzelnen Nährstoffe den Anforderungen ziemlich entspricht, bezw. leicht korrigiert werden kann, das der Verdauung im gesunden Organismus keine Beschwerden macht und fast vollständig der Ernährung dient — es sollen hievon nur 3—4% unverdaut wieder abgeschieden werden — weil die Nährstoffe nicht in schwer- oder unverdauliche Gewebsfasern eingeschlossen sind.

Im Durchschnitte enthält das

a. Rindfleisch:

Wasser	70,21%
Stickstoffsubstanz	19,87%
Fett	8,68%
Asche	1,16%

b. Kalbfleisch:

Wasser	75,56%
Stickstoffsubstanz	19,37%
Fett	4,12%
Asche	0,92%

c. Hammelfleisch:

Wasser	75,95%
Stickstoffsubstanz	18,45%
Fett	5,08%
Asche	1,09%

d. Schweinefleisch:

Wasser	59,98%
Stickstoffsubstanz	17,22%
Fett	22,07%
Asche	0,91%

e. Pferdefleisch:

Wasser	74,27%
Stickstoffsubstanz	21,71%
Fett	2,55%
Asche	1,01%

Je besser die Mast des Tieres, desto mehr sinkt der Wasser- und steigt der Fettgehalt des Fleisches. Der Süddeutsche bevorzugt das Fleisch gut gemästeter Tiere, liebt aber weniger die Hochmast.

Gesundes Fleisch.

Erfordernis für ein gutes, der Gesnndheit zuträgliches Fleisch ist es, daß das betreffende Tier vor der Schlachtung gesund war und regelrecht ausgeschlachtet wurde, insbesondere gut ausgeblutet hat; hierüber wacht die staatlich bestellte Fleischbeschau.

Nachdem jedoch Unterschleife nicht ausgeschlossen sind, soll die Hausfrau in der Beurteilung des Fleisches bewandert sein.

Das Fleisch gesunder und gut ausgeschlachteter Tiere hat eine lebhafte, der Tiergattung bezw. dem Tieralter entsprechende Farbe, blutet sehr wenig und ist wenig durchfeuchtet, es soll auf der Unterlage keine auffällige Flüssigkeitsausscheidung ergeben, die Gefäße seien blutleer, das Mark der größeren Röhrenknochen sei hellrosarot von talgiger Konsistenz, die Knochen weiß. Das Fleisch erwachsener gut gemästeter Tiere soll nicht nur auf der Oberfläche, sondern auch in

und zwischen den Muskeln Fettablagerung und dadurch ein schönes, marmorirtes Aussehen haben.

Das ganz frisch geschlachtete Fleisch ist noch weich und elastisch, nach einiger Zeit — je nach Witterung und Abkühlung nach 8—12 Stunden — tritt die Fleischstarre ein; das Fleisch ist nun derber und fester und hat, unter lebhafter Färbung, seine Weichheit verloren, der Geruch des Fleisches ist normal und angenehm.

Zu bemerken ist, daß in solchem Stadium das Fleisch auf vollkommen frischer Schnittfläche etwas dunkler gefärbt ist, sich aber an der Luft schon in kurzer Zeit lebhaft rot färbt. In diesem abgekühlten Stadium kommt das Fleisch der Schlachttiere zum Verkaufe.

Verdorbenes Fleisch.

Mit dem Beginne der fauligen Zersetzung verliert das Fleisch seine lebhafte Farbe, es wird matt, welk, schmierig, bekommt einen widerlichen, später unangenehm stinkenden Geruch und die Sehnen und Häute desselben nehmen grünliche Färbung an.

Fleisch in dem letztbeschriebenen Zustande ist als gesundheitsschädlich zu erachten und vom Genusse auszuschließen.

Zu meiden ist ferner ein Fleisch von auffallend dunkler oder blasser Farbe, welker oder wässerig sulziger Konsistenz, von widerlichem, süßlichem oder stinkendem Geruche, Blutüberfüllung in den Gefäßen, oder behaftet mit Geschwülsten, Geschwüren, fremdartigen oder krankhaften Ein- und Auflagerungen (: Wasserblasen, Finnen, Trichinen, Fliegeneier, Maden, Tuberkeln :) dann sehr fettarmes, oder mit dunkel gefärbtem Fette umgebenes Fleisch.

Beurteilung des Fleisches nach dem Alter der Tiere.

Junge Tiere haben durchweg ein sehr helles — hellrosaroth, in der Technik als weiß bezeichnet — Muskelfleisch von ziemlich weicher Beschaffenheit, das Fett ist etwas weicher als das der erwachsenen Tiere, die Knochen sind weicher und etwas biegsamer, die knorpeligen Enden derselben sehr weich, die Röhrenknochen haben noch keine größeren Markhöhlen, sondern sind mit einer roten, weichen, weniger fettreichen Masse, dem sogen. roten Knochenmark, eingebettet in eine schwammige Knochensubstanz, ausgefüllt. Junges Fleisch kocht sich bald weich, ist angenehm im Genusse und leicht verdaulich; es eignet sich mehr zum Braten und Backen, als zum Kochen.

Mit Zunahme des Alters wird das Fleisch lebhafter rot und fester, das Fett bekommt eine gelblichweiße oder leicht gerötete Färbung, die Knochen und Knorpel werden fester und härter und in den Röhrenknochen bilden sich die Markräume aus, welche mit licht gerötetem Knochenmark von brüchig-talgiger Beschaffenheit erfüllt sind.

Im höheren Alter des Tieres wird das Fleisch trockener, dunkler, an der Luft sich weniger hell färbend, das Fett wird vermindert und

intensiver gelb, das Knochenmark bekommt eine mehr gallertige, wässerige Beschaffenheit.

Die ähnlichen Veränderungen treten auch schon in früherem Alter bei schwerer Erkrankung auf.

Bezüglich des Fettes ist zu bemerken, daß solches auch schon bei jüngeren und gesunden Tieren eine intensive Färbung aufweisen kann, wenn solche reichlich mit Grünfutter genährt wurden.

Aelteres Fleisch gibt kräftigere Suppen und eignet sich mehr zum Kochen, Sauerbraten und zu Hackspeisen. Fleisch von älteren Böcken, Ebern und Mutterschweinen hat häufig einen sehr unangenehmen, widerlichen, oft urinähnlichen Geschmack und Geruch, weshalb es beim Einkaufe zu meiden ist.

I. Rindfleisch
(ausgewachsenes Tier).

Beurteilung des Fleisches nach der Tiergattung.

Das Fleisch besitzt gesättigte, lebhaft rote Farbe, gute Konsistenz und derbe Faser, die Fleischstücke, sowie die in denselben enthaltenen Knochen sind der Größe des Tieres entsprechend, die Knochen sind von derber Konsistenz und fest, die Röhrenknochen der Gliedmassen lassen innen einen großen, mit dem oben beschriebenen talgigbrüchigen Knochenmark erfüllten Hohlraum erkennen, das Fett ist gelblich oder rötlich weiß auf- und eingelagert, läßt im erkalteten Zustande den Fingereindruck wenig merken, zerweicht bei Handwärme zu schmieriger Masse, wird dabei aber nicht ganz flüssig. Durch die Farbenunterschiede und die Verteilung zwischen Fleisch und Fett bekommt das Fleisch ein mehr oder weniger marmoriertes Aussehen.

Beim Kochen färbt sich das Fleisch dunkel.

II. Kalbfleisch
(junges Rind in den ersten Lebenswochen).

Das Fleisch hat hellrosarote Färbung und wird gemeinhin als weiß bezeichnet, ist in seiner Struktur und Faser weicher, saftiger, zarter, weniger von Fett durchzogen, welch letzteres weißer und etwas weicher ist, als beim Rinde.

Entsprechend der Größe des Tieres sind die Fleischstücke kleiner und weniger dick, die Knochen zarter und weicher, die Röhrenknochen der Gliedmassen nicht hohl, sondern mit dem oben bereits erwähnten roten Knochenmark und der schwammigen Knochensubstanz ausgefüllt.

Beim Kochen wird das Kalbfleisch fast weiß.

Das Jungrindfleisch steht, wie im Alter, so auch in seinen Eigenschaften zwischen den beiden vorgeschriebenen Fleischgatt-

tungen und erfordert beim Kochen einige Vorsicht, weil es leicht „verkocht“ und strohig trocken wird.

III. Schaffleisch.

Fleischteile und Knochen sind kleiner und schlanker als bei Rind- und Kalbfleisch, das Fleisch selbst besitzt mehr faserige Konsistenz, dunklere fast braunrote Färbung und ist weniger mit Fett durchwachsen, wenngleich es nicht unbedeutende oberflächliche Fettauflagerung zeigen kann.

Das Fett ist rein weiß, bei mittlerer Tagestemperatur fest und brüchig, Fingereindruck im erkalteten Fette nicht merkbar, bei Handwärme kaum erweichend.

Das Fleisch läßt den den Schafen eigenen Geruch in geringem, nicht unangenehmen Grade erkennen.

IV. Ziegenfleisch

ist in seinen Eigenschaften dem Schaffleische ähnlich, jedoch im allgemeinen dunkler gerötet und magerer als dieses und besitzt den spezifischen Ziegengeruch, der bei älteren Tieren und Böcken sogar in unangenehmer Weise zum Ausdrucke kommen kann.

Lämmer — junge Schafe — und Kitzen oder Zicken — junge Ziegen — verhalten sich in ihren Fleischeigenschaften zu den alten Tieren ihrer Gattung wie das Kalb zum Rinde und charakterisieren sich durch ihr vermindertes Größenverhältnis. Kitzen haben durchweg mageren, Lämmer aber einen vollen runden Schlegel.

V. Schweinefleisch.

Variiert in Farbe und Größe sehr, je nach Entwicklung und Alter des Tieres; die zur Verwendung im Haushalte bestimmten Tiere kommen zumeist unter dem Alter von 1 Jahre zur Schlachtung und sollen ein hell- oder, besser noch, blaßrotes Fleisch haben.

Das rein weiße Fett ist bei gewöhnlicher Tagestemperatur salbenartig weich, bei Handwärme fast fließend und läßt mäßigen Fingereindruck leicht beobachten. Die beim Schweine besonders stark ausgebildete, zwischen Haut und Fleisch befindliche Fettschichte wird als „Speck“ bezeichnet, deren äußere, gegen die Haut zu gelegene Schichte „Schwarte“ bei älteren Schweinen sehr fest und derb — filzig — wird; derartiges Fleisch ergibt auch nicht selten einen unangenehmen Geruch und ist alsdann für die Küche nicht geeignet.

Das Schwein wird nicht enthäutet, nachdem in der Regel hievon Fleisch samt Schwarte — Haut — gekocht wird.

Ist bei Schweinefleisch der Speck weich, glänzend und ölig, so deutet dies auf geringe Qualität und ist solches Fleisch für die Küche wenig geeignet, da solches nicht selten beim Kochen unangenehmen Geruch und Geschmack ergibt, ja manchmal gänzlich ungenießbar ist.

Für guten Braten wähle man nur jüngeres, noch hellrotes Schweinefleisch mit kreideweißem, mattem, aber nicht öligem Speck aus.

VI. Pferdefleisch.

Findet in der bürgerlichen Küche keine Verwendung und kommt in der Regel nur auf den Tisch des Armen und geringen Arbeiters.

Pferdefleisch ist dunkel braunrot, fein in der Faser, mit sehr zartem Bindegewebe, an der Luft stark nachdunkelnd oder eine eigentümliche lehmartige Färbung annehmend; das Fleisch selbst ist wenig von Fett durchsetzt, wenngleich an dessen Oberfläche bedeutende Fettablagerungen auftreten können. Der Geruch des Fleisches ist süßlich.

Das Pferdefett ist zumeist dunkelgelb, bei mittlerer Tagestemperatur von terpentinartiger Konsistenz, Fingereindruck sehr leicht wahrnehmbar, bei normaler Handwärme leicht zerfließend.

Beim Kochen wird das Pferdefleisch dunkler als Rindfleisch.

Beurteilung des Fleisches nach dem Geschlechte der Tiere.

Bei jungen Tieren, bezw. der Verwendung des Fleisches solcher, bleibt das Geschlecht in der Regel außer Berücksichtigung, doch ist da das Fleisch weiblicher Tiere beliebter als das der männlichen Tiere.

Bei ausgewachsenen Tieren tritt das Fleisch der verschnittenen männlichen Tiere (Ochse, Hammel) in den Vordergrund und liefert die beste Qualität, dem reiht sich an das Fleisch der weiblichen Tiere (Kuh, Schaf, Sau) und in letzter Linie kommt das der alten männlichen Tiere (Stier, Bock, Eber), welch letzteres eine sehr trockene strohige Beschaffenheit, zuweilen verbunden mit unangenehmem Geruch und Geschmack (beim Eber) ergibt.

Beurteilung des Fleisches nach Teilen des einzelnen Tieres.

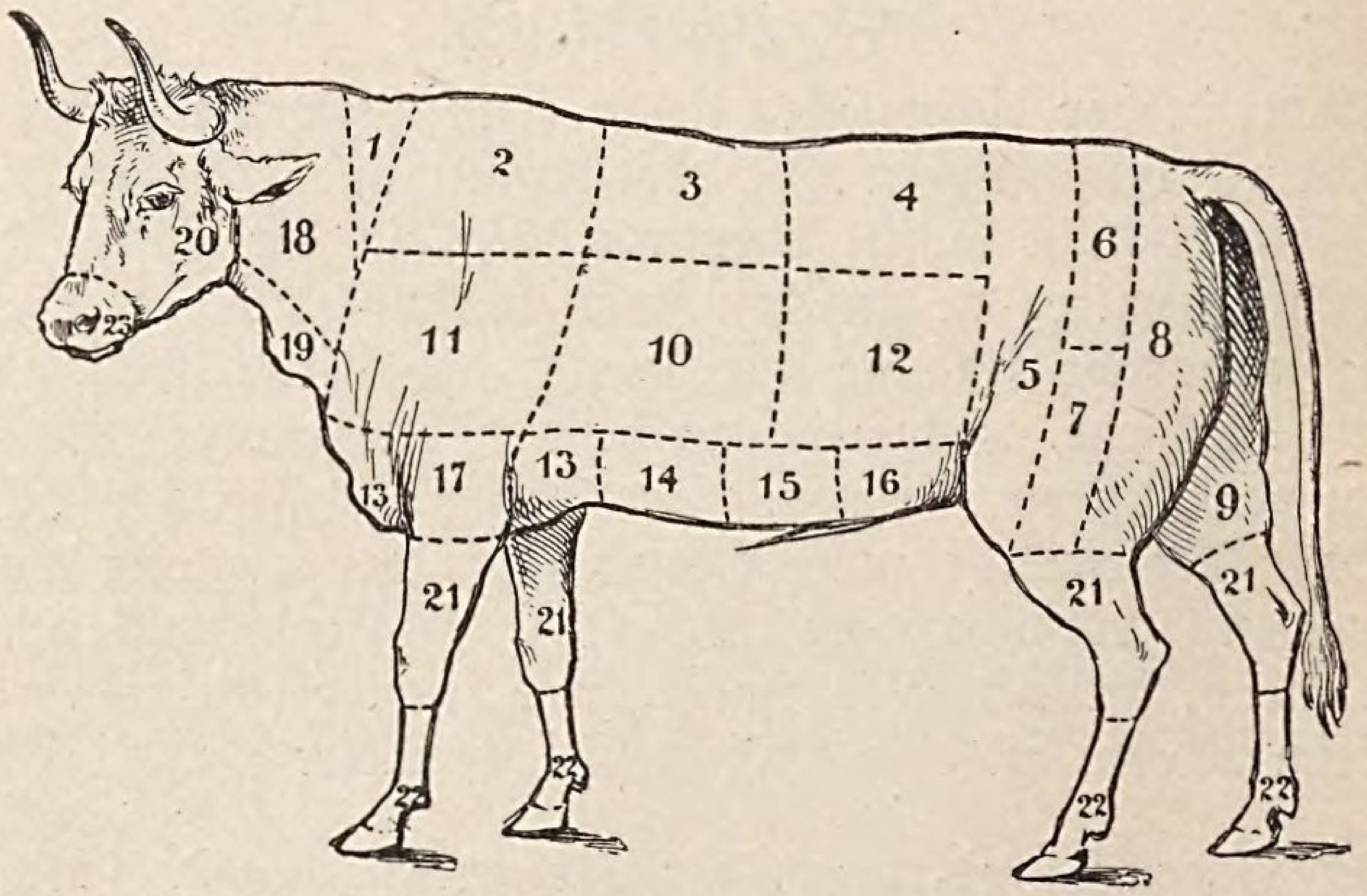
Im allgemeinen kann gesagt werden, daß das Fleisch des Rumpfes saftiger und mehr von Fett durchwachsen ist, während das Fleisch der Gliedmassen magerer und trockener ist, dagegen ist das erstere wegen der darin enthaltenen, beim „Aushauen“ nicht ausgelösten Knochen weniger gut teilbar als das letztere, bei welchem zumeist die Knochen ausgelöst sind.

Am wertvollsten sind die im Verlaufe des Rückgrates befindlichen Fleischpartien samt der Rosenspitze, diesen reihen sich an die Fleischpartien der Mittelrippen und die dieser Lage entsprechenden Partien der Gliedmassen, dann folgen die Teile der Unterbrust und des Bauches und in vierter Linie kommen die übrigen Fleischpartien,

welche mehrfach, gleich den ausgelösten und zerstückelten Röhrenknochen, als sogenannte Zuwage verwendet werden.

Zur Orientierung diene die nachfolgende Zeichnung der

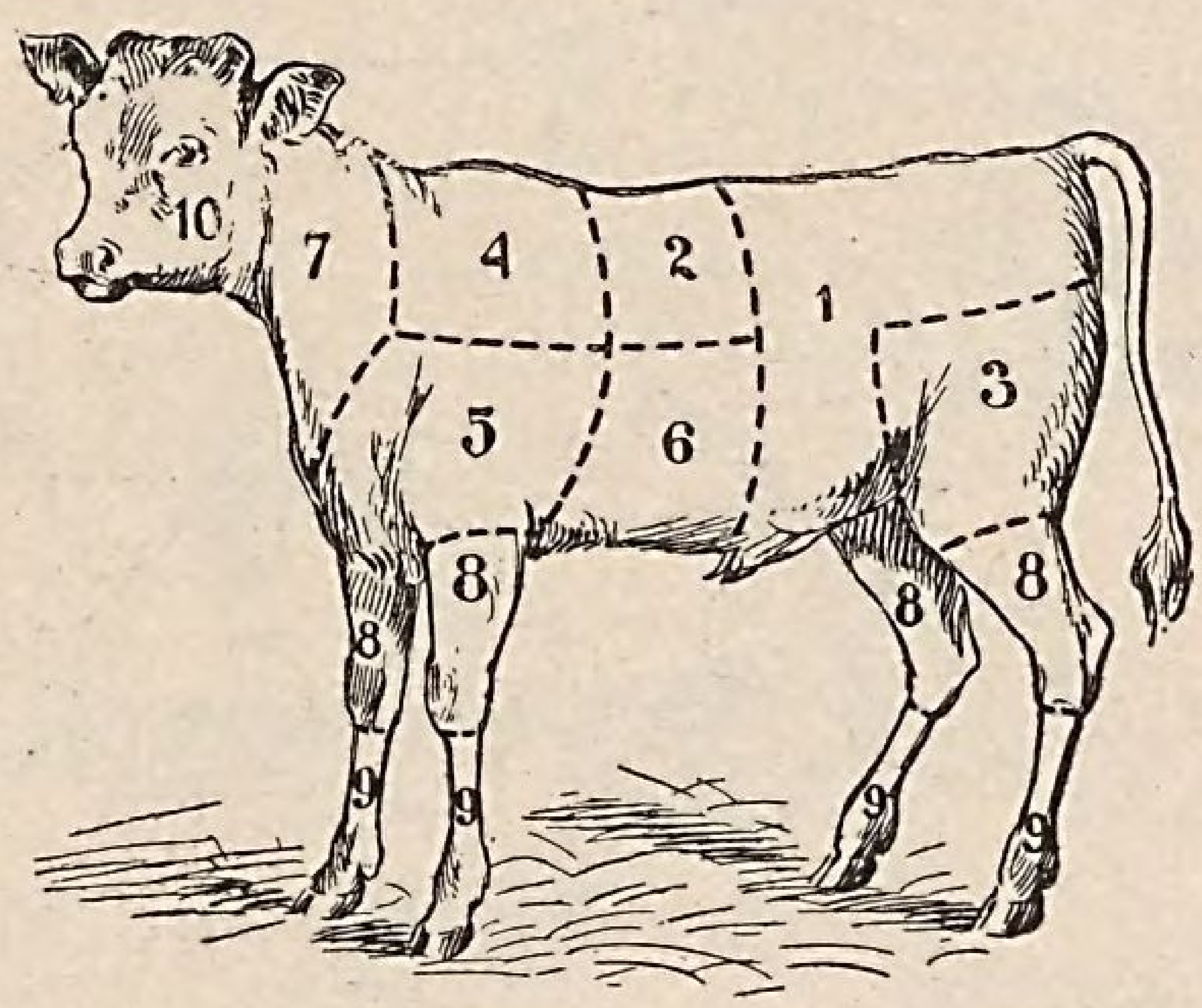
Zerlegung des Ochsen und Benennung der Fleischteile in München:



1) Linder Grat mit Kampel oder Kammsgratstück,
2) Gratstück mit oberem Schulterteil (vorderes Rückenstück),
3) Schorrippe (mittleres Rückenstück),
4) Lende, Lendbraten, an der Innenfläche das Filet,
5) Lendenrose,
6) Rosenspitze,
7) Sternrose,
8) Rose, äußeres Schärzel mit Schweifstück,
9) Inneres Schärzel, Euterschale, krauses Knöpfl,
10) Zwerchrippe — dicke, dünne und ausgelöste (Brust- oder Rippenseite),
11) Schulter,
12) Weiche (Bauchseite),
13) Brustkern (Unterbrust)
14) Dicker Nabel,
15) Dünner Nabel,
16) Bauchschlampen (Unterbauch),
17) Bug oder Bundschuh (Oberarm mit Ellenbogen),
18) Hals,
19) Stich,
20) Backen,
21) Wadschenkel (Mäuschen),
22) Füße,
23) Ochsenmaul oder Flotzmaul.

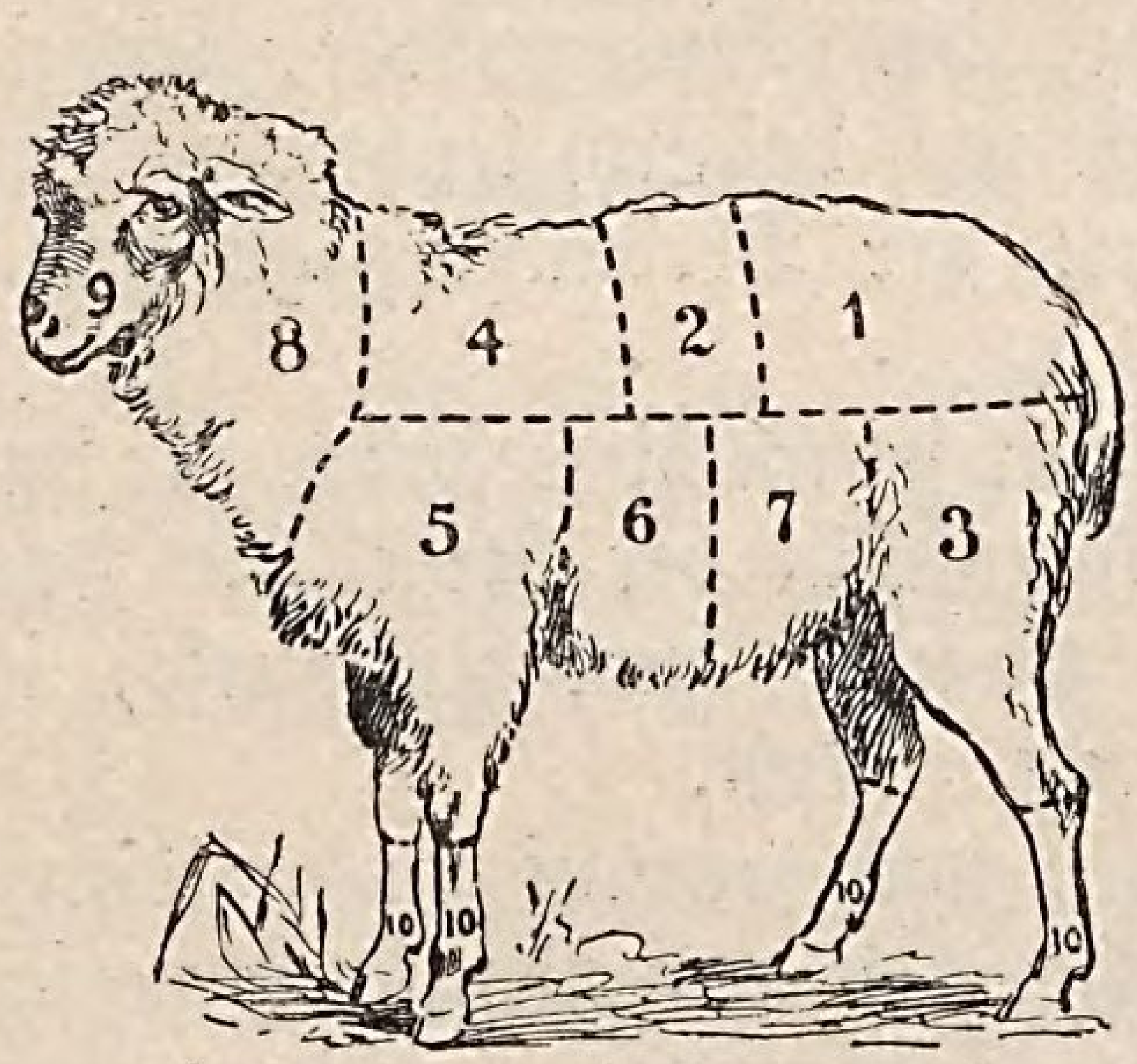
Das Zwerchfell oder Kronfleisch — dickes und dünnes — liegt als knochenfreie Fleischwand zwischen der Brust- und Bauchhöhle im Körper.

Zerlegung und Benennung der Fleischteile des Kalbes:



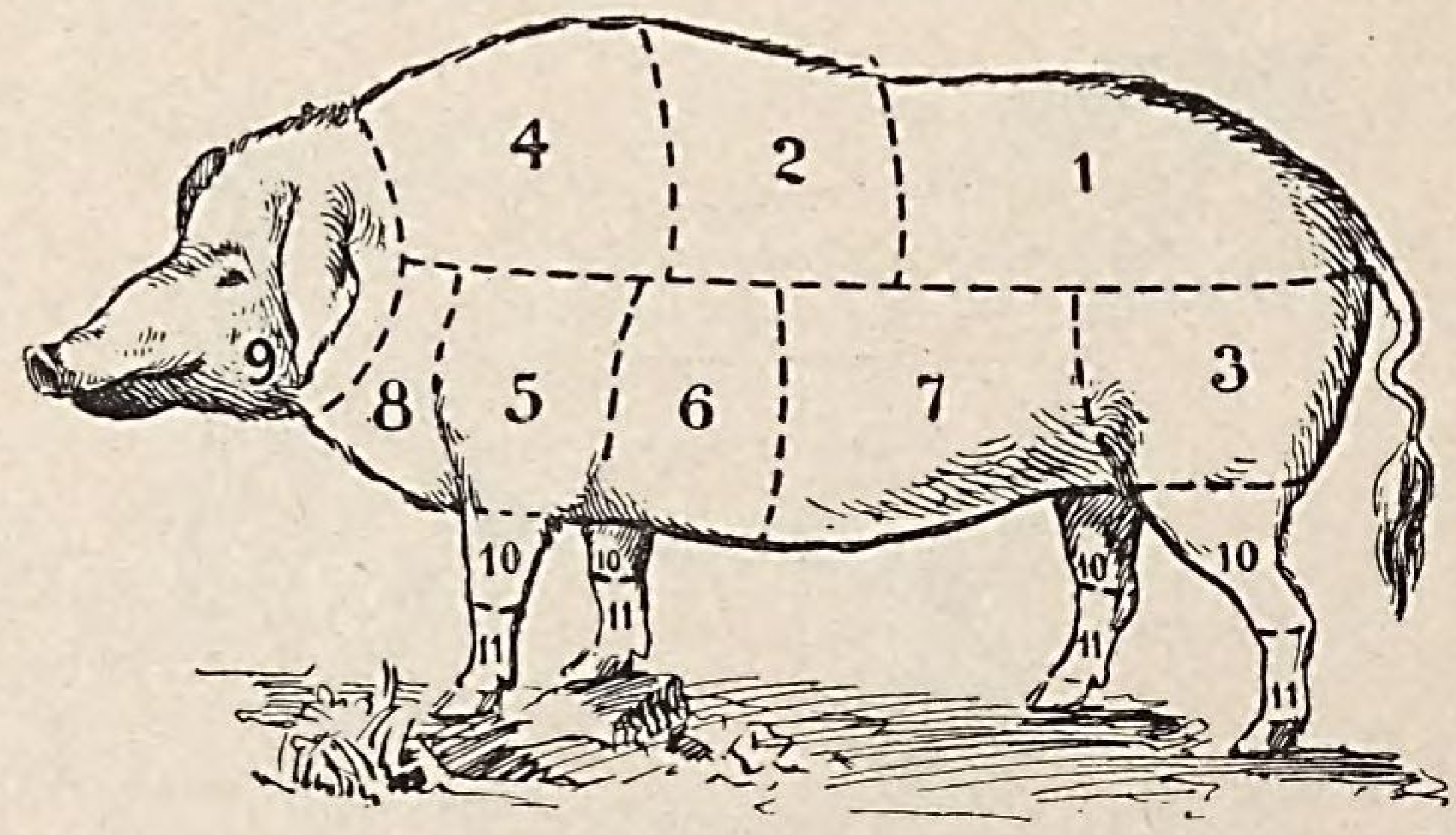
1) Nierenbraten,
2) Carré oder Cotelettestück,
3) Schlegelbraten,
4) Gratbraten,
5) Schulter, Schäuferl,
6) Bruſtbraten,
7) Hals,
8) Kalbshaxen,
9) Kalbsfüße,
10) Kopf.

Zerlegung und Benennung der Fleischteile des Schafes:



1) Nierenbraten,
2) Carré oder Cotelettestück,
3) Schlegelbraten,
4) Gratbraten,
5) Schulter, Schäuferl,
6) Bruſt,
7) Wammerl,
8) Hals,
9) Kopf,
10) Füße.

Zerlegung und Benennung der Fleischteile des Schweines:



1) Nierenbraten,
2) Carré oder Cotelettestück,
3) Schlegel — Schinken,
4) Gratbraten,
5) Schulter,
6) Brust,
7) Wammerl, Bodenstück,
8) Hals,
9) Kopf,
10) Haxe,
11) Füße, Knöcherl.

Beurteilung des Fleisches in Küche und Haushalt.

Bereits in einem früheren Kapitel wurde darauf hingewiesen, wie das Fleisch eines der bestverdaulichen Nährmittel für den gesunden menschlichen Organismus darstellt.

In Bezug der Verdaulichkeit des Fleisches kommt in Betracht, ob solches roh oder gekocht zum Genusse gelangt, da die in demselben enthaltenen Stickstoffverbindungen sich verschieden verhalten.

Das eigentliche Eiweiß gerinnt beim Kochen, während die leimgebende Substanz, das Bindegewebe, hiebei mehr oder weniger eine Auflösung erfährt und dadurch leichter verdaulich wird; das geronnene Eiweiß bietet der Verdauung größere Schwierigkeiten als das gelöste.

Glücklicherweise hat jedoch diese Frage für den gesunden Menschen keinen Belang und kommt in der Regel die Frage bes Rohgenusses von Fleisch nur bei Kranken zum Aufwurfe, in welchem Falle die Entscheidung dem Arzte zusteht.

Hievon abgesehen, muß darauf hingewiesen werden, wie durch den Rohgenuß des Fleisches dem Menschen verschiedentliche Schädigungen drohen (:Finne, Bandwurm, Trichinen und sonstige Parasiten, ansteckende Krankheiten, wie Tuberkulose, Milzbrand, Rotz 2c. 2c.:) weshalb ohne besonderen Grund das Fleisch nicht roh, sondern vollkommen „gar“ gekocht genossen werden soll, denn durchdas vollkommene „Garkochen“ werden alle im Fleische vorhandenen Parasiten und auch die meisten Krankheitskeime getötet, wogegen dasselbe auf die eigentlichen — chemischen — Fleischgifte keinen zerstörenden Einfluß ausübt.

Als „gar“ ist ein Fleisch erst dann zu bezeichnen, wenn es innen nicht mehr blutig gerötet erscheint und aus demselben, nach Einstich bis über die Mitte des Fleischflückes und Druck, keine blutig gefärbte Flüssigkeit mehr herauskommt.

Je jünger das Fleisch liefernde Tier beim Schlachten war, desto kürzere Zeit bedarf das Fleisch zum Garkochen, je älter die Tiere waren, je massiger und dicker die Fleischstücke sind, desto länger brauchen solche zu kochen.

Das Fleisch ist ein schlechter Wärmeleiter und bedarf eines längeren Kochens bis die Temperatur für Gerinnung des Eiweißes — Garkochen — im Innern des Fleischstückes erreicht wird, weshalb zu dicke Fleischstücke außen bereits zerfallen und innen noch nicht vollkommen gar sein können.

Es erscheint daher für die Küche rationell, nicht zu dicke Fleischstücke (6—12 cm. dick) zum Kochen zu verwenden.

Rindfleisch — Kuhfleisch — gibt die kräftigste Fleischbrühe (Bouillon), für deren Herstellung das Jungfleisch nicht geeignet ist, und soll für eine kräftige Fleischbrühe das Rindfleisch kalt zugesetzt werden, wodurch allerdings dann das Fleisch an Güte verliert.

Hiebei treten mehr lösliche Stoffe in das Wasser über, von denen beim Kochen das Eiweiß gerinnt und als Schaum oder Faum zumeist abgeschöpft wird.

Die reine Fleischbrühe hat als Nährmittel sehr geringen Wert, aber sie hat, zufolge ihres Geschmackes, der durch die dem Fleische entnommenen Salze und Extraktivstoffe bedingt ist, vor allem einen Wert als Genußmittel. Zur Bereitung guter Fleischbrühe verwende man möglichst frisches Fleisch.

Wo jedoch weniger auf gute Suppe, sondern mehr auf g u t e s E ß f l e i s ch Gewicht gelegt wird, soll solches mit bereits kochendem Wasser zugesetzt werden, weil dadurch die äußere Fleischschichte, bezw. deren Eiweiß rasch gerinnt und so fast kein Fleischsaft an das Wasser abgegeben wird.

Das zur Verwendung kommende Fleisch soll nicht vollkommen frisch geschlachtet, sondern mindestens 12—24 Stunden alt und vollkommen ausgekühlt sein, das zum Braten bestimmte Rindfleisch ergibt eine besondere Mürbheit, wenn solches 3—4 Tage vorher, selbstverständlich ohne Verderbnis, an der Luft gehangen hat.

Der Genuß von Roh- und Wellfleisch ist wegen der damit verbundenen Gefahr der Aufnahme von Krankheitskeimen, Parasiten, Trichinen, Finnen, Bandwürmern u. s. w. — sowie von Fleischgift, vollkommen zu meiden.

Beurteilung der verschiedenen Fleischteile für Küche und Haushalt.

a) Rind- und Ochsenfleisch.

Des Fleischstückes Benennung	Beschreibung	Verwendung.
Kammsgrat (linder Grat), Hals- od. Kettenriemen.	Der zunächst vor der Schulter am Oberrande des Halses gelegene Teil, nur Halswirbel, keine Rippen enthaltend, fleischig.	Kochfleisch, auch gebraten.
Gratstück, Vorderrippe, Kammstück, Niederrippe.	Der über der Schulter gelegene Teil des Rückens, enthaltend: Wirbelkörper, lange gerade Dornfortsätze, oberer gebogener Teil der Rippen u. oberer Rand des Schulterblattes mit dünnem Knorpel.	Kochfleisch.
Schorrippe, Mittelrippe, gedeckte Rippe, hohe Rippe.	Der hinter der Schulter gelegene, bis zur Lende reichende obere Teil des Rückens, enthaltend: Wirbelkörper, Dornfortsätze, kürzer als vorher, oberer Teil der Rippen, kein Schulterblatt.	Kochfleisch, Rostbeef, Rostbraten und Rumpsteak.
Lendbraten, Nierenstück, Lanke, Spannwüste.	Der zwischen Rippen und Hüfte gelegene Rückenteil, enthaltend: Wirbelkörper, sehr niedere Dornfortsätze und die geradeaus stehenden — nicht abgehauenen — Querfortsätze der Lendenwirbel.	Lendbraten, englischer Braten und Rostbeef.
Filet (oft fälschlich Lendbraten genannt), Lungenbraten.	Fleischiges Stück ohne Knochen, doch werden hier zumeist die unteren Teile der Lendenwirbel zugehauen. Lage innerhalb der Lende.	Filet- od. Lungenbraten (dicker Teil), Filet sauté, Boeufsteak (Mittelstück), Gulyas, Pickelstein. Fleisch (dünn. Teil).

Rose, Hüftenstück (Teile davon die Lendenrose, Sternrose, Rosenspitze — Doktorsriemen — und die Herrenmaus).	Aeußerer Vorderteil des Oberschenkels, enthaltend: Teile des Beckenknochens, Hüftgelenk und Teile des Oberschenkelbeines (Röhrenknochen zumeist ausgelöst).	Kochfleisch, Sauerbraten, süßer Rindsbraten, Boeuf à la mode.
Schweifstück, äußeres Scherzel, Hinterschenkelstück (Wurzel- od. Schweifriemen).	Aeußerer Hinterteil des Oberschenkels, enthaltend: Teile des Beckenknochens.	Wie voriges.
Inneres Scherzel, Euterschale, Hochbalg (krauses Knöpfl, Hochbalgspitze).	Innenschenkel, enthaltend: Teile des Beckenknochens, keine Teile des Oberschenkel- oder Backbeines.	Wie voriges.
Zwerchrippe (dicke, dünne, ausgelöste).	Enthaltend: die — oben und unten abgehauenen — Mittelstücke der Rippen; bei dicker Zwerchrippe auch das Schulterblatt, Innenseite mit einem glatten, dünnen Häutchen überzogen.	Kochfleisch, auch zum Braten und Dünsten verwendet.
Weiche, Knüpfelriemen.	Sehr flaches Fleischstück, nur im vorderen Teile noch Rippen enthaltend, die aber nicht durch das ganze Stück gehen, Innenseite mit einem glatten, dünnen Häutchen überzogen.	Kochfleisch.
Bug, Bundschuh, Oberarmstück.	Außerhalb des Brustkerns und unter der Schulter gelegener Teil — Oberarm — des Vorderfußes, enthaltend: Schultergelenk und Teile des Oberarmbeines (Röhrenknochen zumeist ausgelöst).	Kochfleisch.
Brustkern.	Unterster Teil der Vorderbrust, enthaltend: das Brustbein, den untersten Teil der Rippen; bei gut genährten Tieren ein ziemlich derbes Fettpolster anhaftend.	Kochfleisch.

Des Fleischstückes		
Benennung	**Beschreibung**	**Verwendung**
Dicker Nabel, Nachbrust.	Hinter dem Brustkern gelegen, den Schaufelknorpel des Brustbeins enthaltend.	Kochfleisch.
Dünner Nabel, Nachbrustlampen.	Hinter dem Vorigen, ohne Knochen oder Knorpel.	Kochfleisch.
Bauchschlampen, hintere Lampen.	Sehr dünnes und häutiges Stück der unteren Bauchpartie.	Kochfleisch.
Hals.	Unvorteilhaft, die Halswirbel enthaltend.	Zumeist als Zuwage verteilt, Suppenfleisch.
Stich, Wamme, Trudenstückchen.	Unterrand des Halses, ohne Knochen, teilweise blutig durchtränkt.	Kochfleisch, Suppenfleisch.
Backen.	Etwas über handgroßes Fleischstück ohne Knochen, — Kaumuskeln am Kopfe.	Kochfleisch.
Wadschenkel, Maus oder Mäuschen.	Mittlere, sehr durchwachsenes Fleisch liefernde Partie der vier Füße, oberhalb der sogenannten Kniee — Vorderknie und Sprunggelenk — gelegen. Röhrenknochen zumeist ausgelöst.	Kochfleisch.
Kronfleisch, Zwerchfell (dicker u. dünner Teil).	Scheidewand zwischen Brust- und Bauchhöhle, keine Knochen enthaltend.	Wall- u. Kochfleisch, Dunstfleisch.
Ochsenschweif.	Oberer Teil des Schweifes, die hier noch ziemlich starken Schweifwirbel enthaltend.	Kochfleisch, eingemacht u. gedünstet.

Ochsenfuß.	Unterste Fußpartie. Wird stark gekocht und nicht vom Metzger, sondern vom Kuttler verkauft.	Salat und Sulze.
Ochsengaumen, Flotzmaul.	Nasen- und Maulpartie, wie vorige behandelt.	Wie voriges.
Hirn.		Bereitung von Suppen, auch zum Backen.
Euter.	Milchdrüse der Kuh.	i. d. Regel in würziger Tunke zubereitet od. auch z. Suppenbereitg.
Nierenstollen.	Starkes, die Nieren umgebendes Fettpolster.	wird zu Kochfett ausgelassen.

b) Jungfleisch.

Des Fleischstückes			
Benennung	Verwendung bei		
	Kalbfleisch	Schaffleisch	Schweinefleisch
Schlegel (Nuß)	Braten (die Nuß, innerer Teil des Schenkels, zu Wiener Schnitzeln u. Kalbsvögerln)	Braten, auch wildpretartig zugerichtet	geräuchert, Schinken, Braten, auch gedünstet
Nierenstück	Braten	Braten	Braten
Filet	Zumeist beim Nierenstück belassen, zuweilen auch ausgenommen und besonders in schmackhafter Tunke bereitet.		
Gratstück	Braten, gedünstet und eingemacht	Braten, gedünstet und eingemacht	Braten
Carré (zwischen Grat- und Nierenstück)	Coteletten	Coteletten	Coteletten
Brust	gebraten und gedünstet (häufig gefüllt)	eingemacht, häufig auch nach Wildpretart	gekocht und gedünstet, zumeist geräuchert

Schäuferl, Schulter	gedünstet und zu Rouladen	gekocht und gedünstet, auch nach Wildpretart	geräuchert als Vorderschinken
Hals	gedünstet und eingemacht	desgleichen	beim Gratstück
Kopf	en tortu — mit Haut — weich gekocht und mit Tunke zubereitet, abgehäutet gekocht, gebacken, eingemacht	Suppenfleisch	gekocht und gebraten
Hirn	gekocht, gebacken, gedünstet	gekocht in Suppe	gekocht in Suppe
Bodenstück, Wamme (untere Bauchpartie)	beim Nierenbraten	gekocht und gedünstet	gekocht und gedünstet, zumeist geräuchert
Haxe (Mittelstück des Fußes, ober dem Knie)	gebraten, gebacken, sauer eingemacht	nicht besonders gerichtet, beim Schlegel	gebraten, gekocht, gedünstet
Füße	gebacken, gedünstet, eingemacht	nicht verwendet	mit Rüssel und Ohren gesulzt, Rüssel und Ohren zuweilen auch einfach gekocht.

c) Eingeweide.

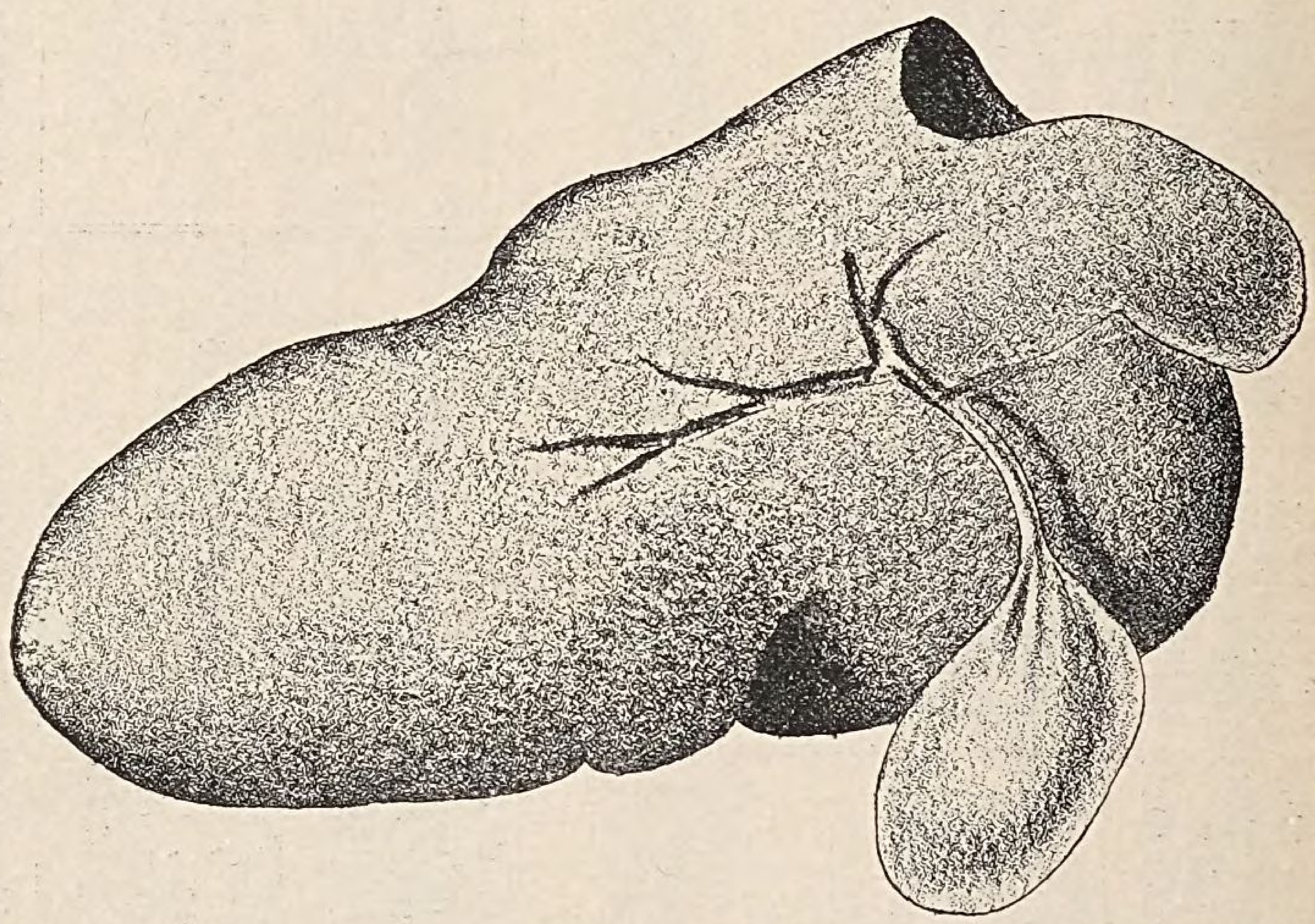
(Siehe nachfolgende vergleichende Zeichnungen.)

Benennung	Rind		Kalb		Schaf		Schwein	
	Beschreibung	Verwendung	Beschreibung	Verwendung	Beschreibung	Verwendung	Beschreibung	Verwendung
Herz	dunklere, derbere Fleischmasse	zumeist Zuwage zur Suppenbereitung	heller und zarter wie beim Rinde	gekocht und gedünstet	kleiner und dunkler als beim Kalbe	gekocht und gedünstet	in Größe und Farve verschieden, doch zumeist heller	gekocht und gedünstet
Lunge (soll, wenn gesund, auf dem Wasser schwimmen u. keine Flecken od. Knoten zeigen)	zumeist in gekocht. Zustande durch die Kuttler verkauft	Ragout u. zur Wurstbereitung	sehr hell, rosarot	Ragout (besonders beliebt)	dunkler, aber lebhaft rot	Ragout und zur Wurstbereitung	verschieden in Farbe	Ragout und zur Wurstbereitung
Leber	dunkel-braunrot, gleichmäßig gefärbt, durch seichten Einschnitt in zwei Hauptlappen getrennt	zur Suppen-, Knödel- u. Wurstbereitung	Form wie beim Rind, aber kleiner und in Farbe wesentlich heller	gebacken, sauer gedünstet, geröstet	Einschnitt tiefer, Form wie beim Kalb, kleiner und dunkler als diese	zur Suppenbereitung (nicht geschätzt)	zumeist getupft in Färbung, durch tiefe Einschnitte in vier Hauptlappen getrennt	gedünstet, zumeist aber zur Wurstbereitung verwendet
Milz	dunkelrot, Form oval langgezogen	zur Suppenbereitung	wie beim Rind, aber heller in Farbe und kleiner	gekocht u. zur Bereitung von Milzwurst	dunkelrot, oval, nicht in die Länge gezogen	zur Suppenbereitung	lebhaft rot, sehr lang gestr., zungenförmig zugespitzt	zur Suppenbereitung

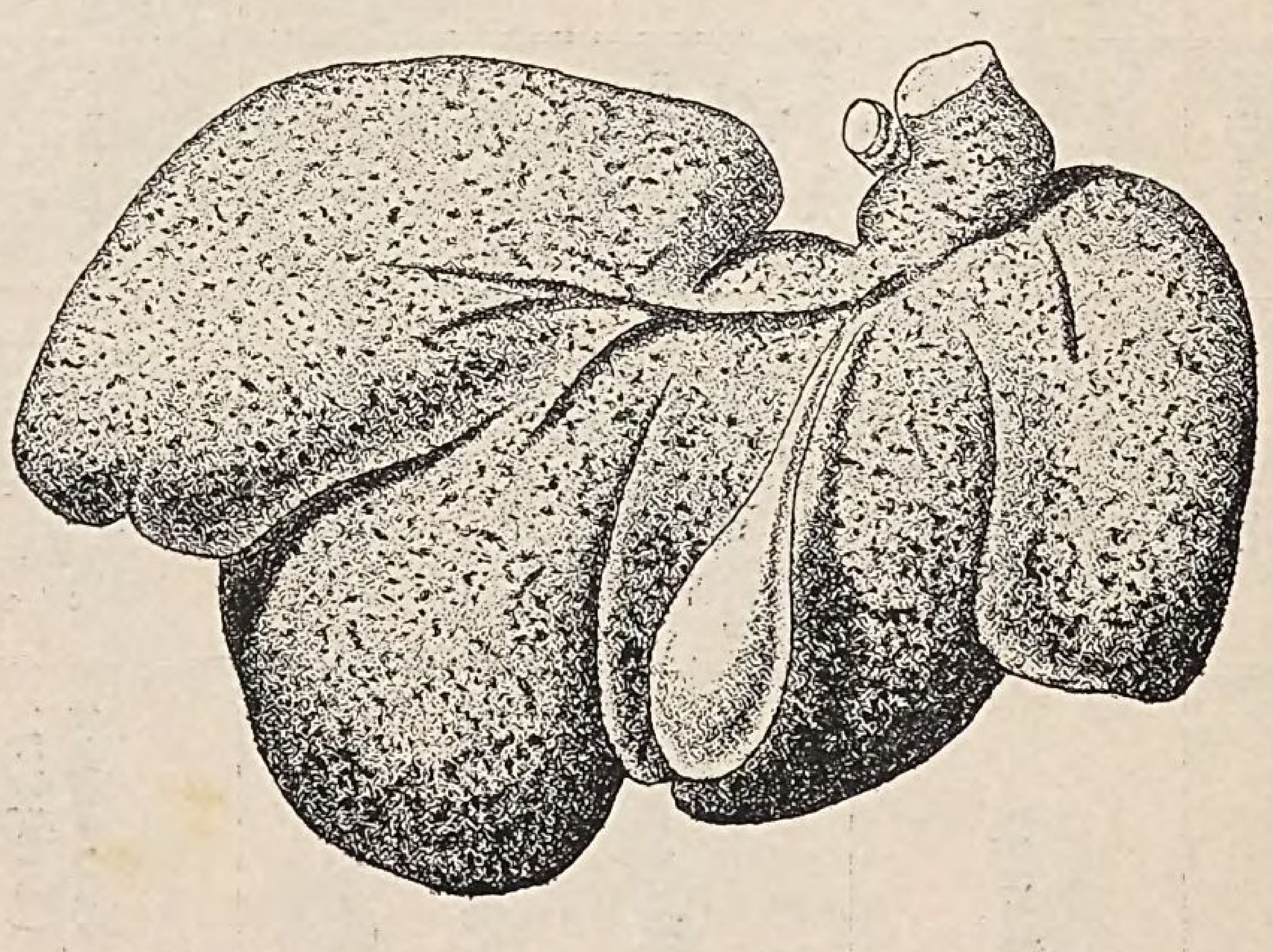
Nieren	braunrot, oval, durch tiefe Einschnitte in 15—25 Lappen geteilt	zur Suppenbereitung und sauer gedünstet	wie beim Rind, aber heller und kleiner	zumeist beim Nierenbraten, selten gedünstet	braunrot, ungelappt, bohnenförmig, seitlich nicht zusammengedrückt	wie beim Kalb	heller gefärbt, ungelappt, bohnenförm., seitlich zusammengedrückt	gedünstet, sauer und geröstet
Zunge	derb und zugespitzt, mit stacheliger Oberfläche, Zungenrücken wulstig	eingemacht, gepöckelt u. geräuchert	wie beim Rind, aber kleiner, heller und nicht so derb	gekocht, eingemacht, gebacken	Mit Rückenwulst, klein, Zungenrücken sammtartig, etwas ausgekerbt	gesotten	ohne Rückenwulst, zugespitzt, sammtartig	gesotten
Magen	geputzt und gekocht als Kuttelfleck (oder Kaldaunen) vom Kuttler feilgeboten	sauer eingemacht und zur Bereitung billiger Wurstwaaren	nicht verwendet		nicht verwendet		nicht verwendet	
Darm	nicht verwendet		geschlitzt, gut gereinigt und gebrüht feilgeboten	(Kalbsgekröse) sauer eingemacht	nicht verwendet		nicht verwendet	
Brieschen (Drüsen)	Stich- und Bauchbries, hell, gelbrot	zur Bereitung von Suppen	sehr hell, fast weiß, Kalbsbrieschen am vordern Brusteingang gelegen	sehr wertvoll, gekocht, eingemacht u. gebacken	nicht besonders verwendet		nicht besonders verwendet	
Netz (sehr fettreich)	wird als sehr passende Hülle für Hackbraten, Milzwurst u. dergl. verwendet.							

Leber.

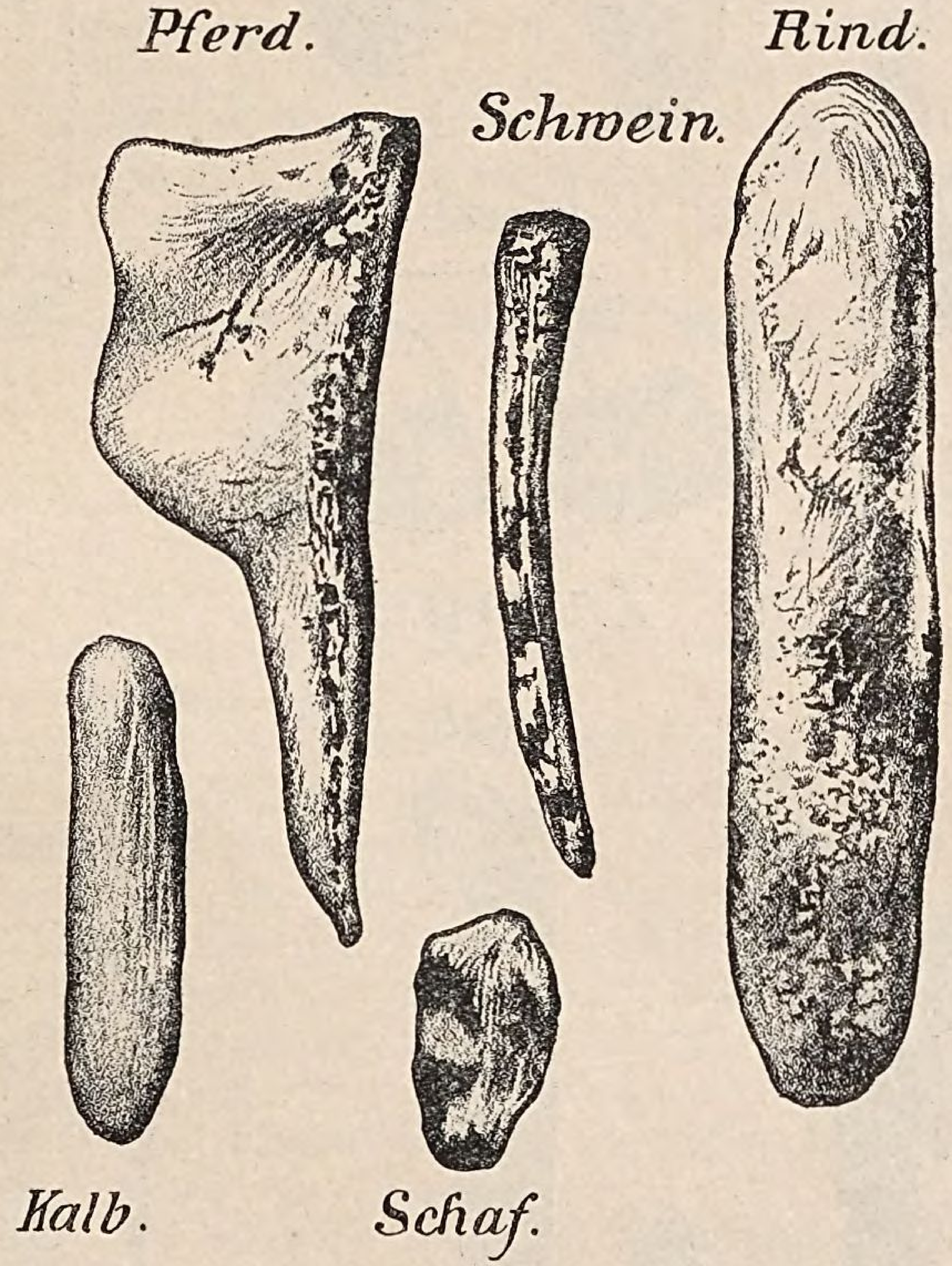
Rind.



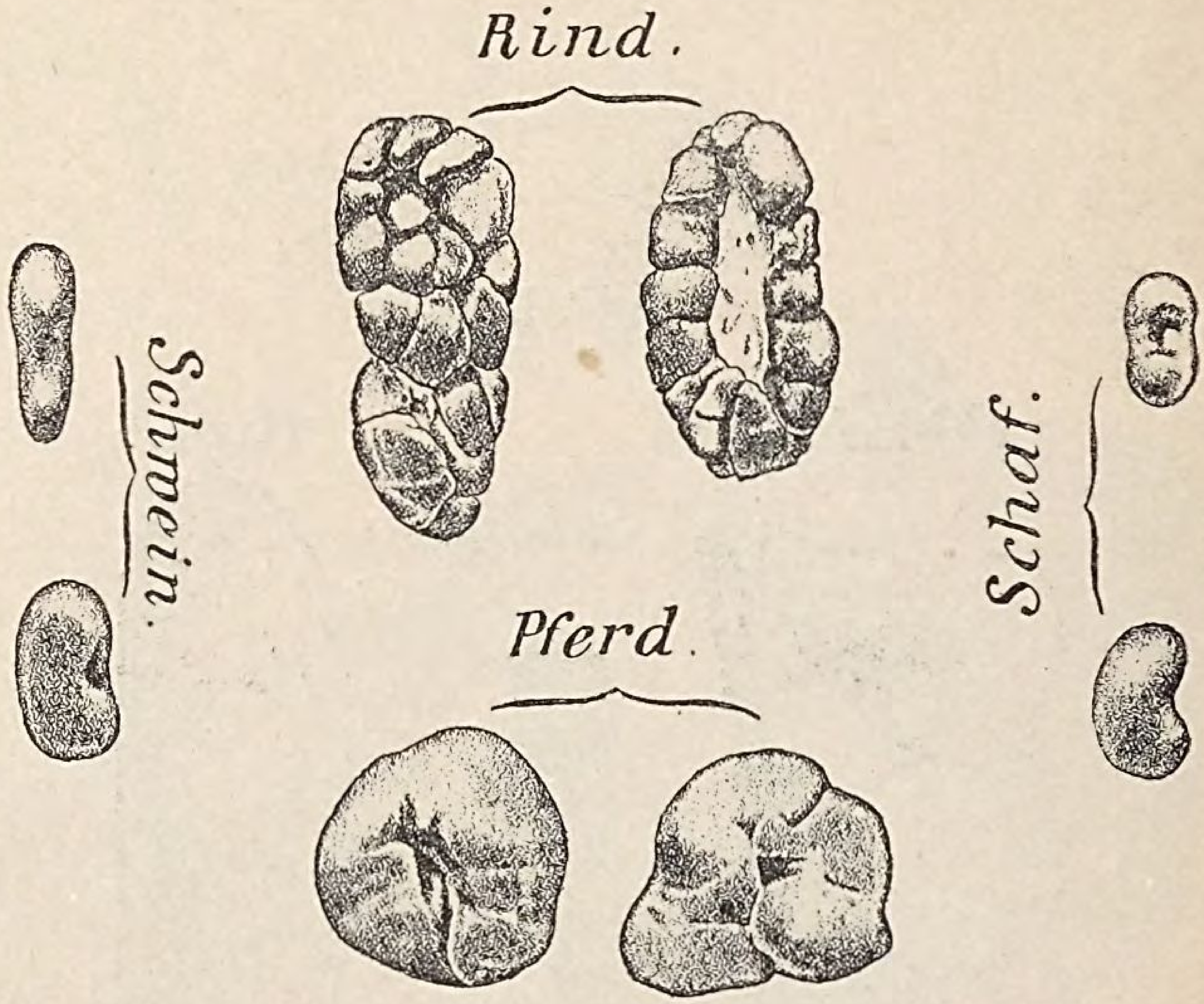
Schwein.



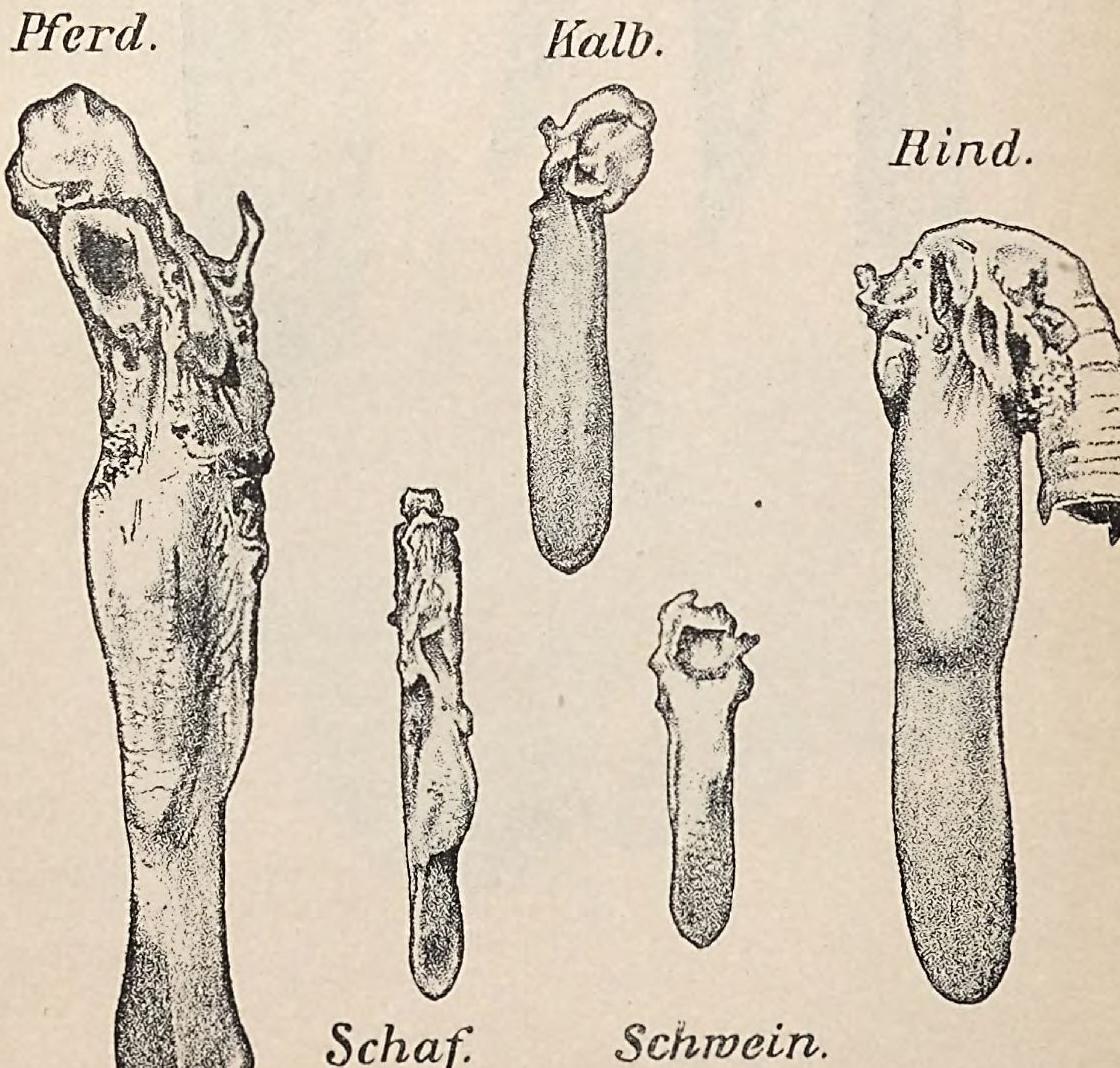
Milz.



Nieren.



Zungen.



Die Zubereitung des Fleisches selbst berührend kann ausgesprochen werden, daß das Fleisch älterer Tiere mehr geeignet ist zum Kochen, Dünsten, Einmachen in Brühen und Hackgerichten, während das jüngerer Tiere mehr zum Braten, Backen und Dünsten, weniger aber zum Kochen günstige Verwendung findet.

Beim Braten und Backen des Fleisches werden diesem weniger lösliche Stoffe entzogen als beim Kochen und Einmachen, dazu ist noch in Erwägung zu ziehen, wie die beim Braten und Backen des Fleisches entstehenden Röstprodukte äußerst angenehm auf die Geschmacksnerven wirken, so daß die Aufnahme solchen Fleisches als wahrer Genuß zu bezeichnen ist und auch befördernd auf die Verdauung wirkt.

Uebergehend auf Verwendung der einzelnen Fleischteile gilt folgendes:

a) Beim Rindfleisch.

Das gesamte Fleisch des Vorderviertels — Kopf, Hals, Gratstück, Schulter, Bug, Zwerchrippen, Brustkern und Wadschenkel, wie auch das Kronfleisch, welch letzteres auch teilweise gedünstet wird — wird regelmäßig nur zum einfachen Kochen verwendet, ebenso Weiche, Nabel und Bauchschlampen.

Schorrippe dient zur Bereitung von Roastbeef und Rostbraten, die Lende zum Braten, das Filet wird verwendet als Lungen-, Filet- oder Mürbebraten, dann zur Bereitung von Beefsteak, Gulyas, und Pickelsteinerfleisch. Bei großen Filets verwendet man am besten den hinteren, dickeren Teil zum Braten, das Mittelstück für Beefsteak und den vorderen, dünneren Teil zu Gulyas und Pickelsteinerfleisch. Rosenspitze, Rose, Schärzel (äußeres und inneres) und Schweifstück sind für den Familientisch sehr vorteilhafte Stücke und finden Verwendung zum einfachen Sieden, dann aber auch zu Süß- und Sauerbraten, sowie zum Dämpfen.

Ochsen- oder Flotzmaul und Unterfüße werden zur Kuttlerwaare gerechnet und dann zumeist als Salat, oder als Sulze zubereitet.

Das Gehirn wird gedünstet oder gebacken.

b) Kalbfleisch.

Wird selten als einfaches Kochfleisch, zumeist zum Braten (Grat, Nierenstück, Schlegel und Brust), teilweise auch zum Dämpfen, (Schulter-, Hals-, Grat- und Bruststück) verwendet, während Kopf und die sogenannten Kalbshaxen sauer gekocht, gebacken und gebraten werden. (Kalbskopf en tortu).

Das Kalbsfilet wird zumeist gedünstet, ebenso das Kalbsbrieschen, und Kalbsgekröse.

Die zwischen Schulter und Lende (Nierenstück) gelegene Partie findet Verwendung zur Bereitung der Kalbs-Koteletts, während für Fricandeau und Schnitzel das Schlegelfleisch Verwendung findet.

Hirn und Füße werden gebacken, letztere auch gesulzt.

c) Schaffleisch.

Wenngleich das Schaffleisch neben dem Rindfleisch als die kräftigste Kost zu bezeichnen ist, wird solches doch in Deutschland verhältnismäßig wenig verwendet.

Hammelfleisch soll sowohl zu Koch- als zu Bratzwecken nicht allzufrisch sein und wird mehrtägiges Liegen beliebt.

Hals und Brust dienen mehr zu Kochzwecken bezw. Dünsten, während Rücken und Hinterteil zu Bratzwecken Verwendung finden.

Das Carré, zwischen Schulter und Lende gelegenes Rückenstück, liefert die Hammels-Koteletts.

Schaffleisch dient auch in manchem Haushalte zur Imitation von Rehfleisch.

Die leichte und feste Erstarrung des Schaffettes erfordert, daß für solche Gerichte warme Teller und Schüsseln bereit gehalten werden, das Fett selbst erzeugt leicht Widerwillen und stellt größere Anforderungen an die Verdauungsorgane; dies vielleicht auch der Grund dafür, daß das Schaffleisch in Deutschland weniger beliebt ist.

Je jünger das Tier, desto beliebter und leichter verdaulich ist das Fleisch. (Lämmer, Zicken, Schöps).

d) Schweinefleisch.

Hals (Kamm), Schulter, Brust- und Bauchstücke dienen mehr zum einfachen Sieden und werden so gerne mit Sauerkraut, Bohnen, Erbsen oder Linsen genossen, Rücken und Schlegel werden zum Braten verwendet.

Zu Schweinskoteletts wird das gleiche, zwischen Schulter und Lende gelegene Stück verwendet, wie bei Kalb und Schaf.

Für den Haushalt ist das Fleisch jüngerer und nicht allzu fetter Tiere auszuwählen, während die älteren und fetteren Tiere besser Verwendung in der Charkuterie und zum Einpöckeln und Räuchern finden.

Rüssel, Ohren und Füße dienen zur Bereitung von Sulze.

Fleischqualität im allgemeinen.

Dem freien öffentlichen Verkehre wird nur das Fleisch gesunder bezw. nicht wesentlich erkrankter Tiere überlassen, wofür die obligate Fleischbeschau bürgt, dagegen kann die Fleischbeschau bezüglich der verschiedenen, sehr abweichenden Qualität des Fleisches gesunder Tiere, bezw. Preisbewertung derselben, nicht eingreifen und liegt es hauptsächlich in der Hand der Hausfrau, die richtige Auswahl zu treffen.

Die Hausfrau darf nicht immer auf das billigste, sie muß auf gutes Fleisch sehen, denn nicht selten ist billiges Fleisch ein teures Fleisch, weil solches beim Kochen zusammenschrumpft und „nicht ausgibt", während Fleisch guter Qualität „aufläuft" und ergiebig ist.

Altes Fleisch, insbesondere von Tieren, die längere Zeit zur Zucht verwendet waren, (Stiere, Böcke, Kühe), ist häufig fettarm, zähe und schwer verdaulich, es charakterisiert sich zumeist durch die dunklere Färbung des Fleisches, wie insbesondere auch des Fettes.

Fleisch alter Eber und Mutterschweine ist oft sehr fett, hat aber häufig sehr unangenehmen Geschmack und ist zähe.

Fleisch halbwüchsiger Tiere — Jungrind — das sich durch helle Färbung charakterisiert, eignet sich weniger zum Kochen, weil es keine kräftige Suppe liefert, selbst aber ziemlich trocken wird. besser geeignet ist es zum Dünsten und Braten, darf jedoch nicht zu lange schmoren oder beizen.

Längere Zeit gelegenes Fleisch unterliegt der mehr oder weniger regen fauligen Zersetzung, ergibt unangenehmen Geruch und Geschmack und kann selbst gesundheitsschädlich werden durch Erzeugung von Durchfall, Erbrechen und schwerer Erkrankung.

Solches Fleisch, charakterisiert durch matte, welke, schmierige Beschaffenheit, dunkle oder grünliche Färbung und üblen, widerlichen oder gar stinkenden Geruch, ist unter allen Umständen zu meiden.

Gutes, zukömmliches Fleisch soll frisch sein, lebhafte, der Gattung entsprechende Farbe zeigen, die Schnittflächen seien eben und die Ränder eben und scharf, die Faser entsprechend derb; das Fleisch sei reich mit Fett durchsetzt und zeige eine schöne, möglichst feinkörnig marmorierte Beschaffenheit, das Fett sei möglichst weiß.

Der Geruch des Fleisches sei normal, nicht widerlich süß, ekelerregend oder gar stinkend, das Aussehen nicht welk und schlaff, mit verzogenen Schnittflächen und Rändern oder veränderter Farbe.

Fleisch von Tieren, insbesondere Schweinen, welche mit Buchecken, Oelkuchen, Aas oder Fischen in Uebermaß gefüttert wurden, ergibt, bei aller Frische desselben, einen unangenehmen, widerlichen

Geruch und Geschmack, das Fett solcher Schweine ist in der Regel weich, öligglänzend, nicht rein kreideweiß.

Selbstverständlich ist neben dem auch noch besondere Anforderung oder Geschmacksrichtung des maßgeblichen Konsumenten, sowie dessen Verdauungsvermögen zu berücksichtigen.

Die Fleischqualität findet ihren Ausdruck in dem Fleischpreise, bezüglich dessen in München Folgendes gilt:

Gemästetes Ochsenfleisch ist teurer wie Kuhfleisch und dieses wieder teurer als Stierfleisch;

Das Filet kostet per Pfd. etwa um die Hälfte } mehr wie das
Die Lende " " " " 5—10 Pfennige } andere Fleisch

Brustkern, Nabel, Stich, Bauchschlampen wird etwa um $^1/_3$ billiger, als der Normalfleischpreis abgegeben.

In München sind für den Fleischverkauf 3 verschiedene Einrichtungen:

1. Große Bank; die in derselben befindlichen Metzger dürfen nur Fleisch I. Qualität, die Großmetzger nur Ochsenfleisch, die Jungmetzger nur Kalb-, Schaf- und Schweinefleisch, sowie Spanferkel, Lämmer und Kitzen führen;
2. Bürgerliche Metzger, diese dürfen alles bei der vorgeschriebenen Fleischbeschau nicht beanstandete Fleisch — also auch das geringerer Qualität — führen und verkaufen;
3. Freibank; in derselben wird das Fleisch der von den Eigentümern freiwillig für die Freibank geschlachteten Tiere, sowie auch das Fleisch von kranken Tieren, insoweit solches noch als genußfähig und nicht gesundheitsschädlich erkannt ist und dorthin verwiesen wurde, verkauft.

   Das Fleisch der freiwillig geschlachteten Tiere ist durch besonderen Anschlag kenntlich gemacht.

   Der Fleischpreis ist in der Freibank — stets unter dem Normalpreis — dahier mindestens 10 Pfennige weniger.

Wenngleich in Bayern eine geregelte Fleischbeschau überall durchgeführt ist und nach Möglichkeit die durch das Fleisch drohenden Gefährdungen abgehalten sind, so empfiehlt es sich — da einerseits Unterschleife nicht ganz ausgeschlossen sind, andrerseits vereinzelt vorkommende Parasiten sich der Beobachtung entziehen — das Fleisch, insbesondere das etwa aus der Freibank bezogene, nur in gar gekochtem Zustande zu genießen.

Anders freilich, wenn bei Magen- und Darmkrankheiten der Genuß von Rohfleisch ärztlich angeordnet werden muß, in solchem

Falle soll kein Fleisch von der Freibank, sondern solches nur von den besten Metzgern, die als garantiefähig bekannt, bezogen werden.

Das Fleisch hat nur geringe Haltbarkeit und kann je nach Temperatur und Witterung schon in 2 Tagen zu Grunde gehen d. h. für den Genuß unbrauchbar werden, am rascheſten unterliegt das Fleisch der krankheitshalber geschlachteten und hiewegen schlecht ausgebluteten, sowie der kurz vor dem Schlachten gehetzten Tiere der Verderbnis. Haltbarkeit und Aufbewahrung des Fleisches.

Gut ausgeschlachtetes Fleisch von gesunden Tieren kann durch Aufbewahren an kühlem, luftigem Orte — am besten hängend — mehrere Tage gebrauchsfähig und frisch erhalten werden, wobei es erwünschter ist, wenn das Fleisch äußerlich etwas abtrocknet, als wenn sich etwa noch mehr Feuchtigkeit daran ansammelte.

Die Verderbnis des Fleisches wird durch kleinste Organismen, Fäulniskeime, veranlaßt, für deren Gedeihen die Feuchtigkeit, die Wärme und der Sauerstoffgehalt der Luft wesentliche Momente darstellen.

Können wir diese Momente vom Fleische fernhalten, so wird dessen Haltbarkeit begünstigt.

So hält sich Fleisch im Eisraume, *jedoch* **nicht direkt** *auf dem Eise liegend*, längere Zeit, geht aber, von da an die freie Luft versetzt, um so rascher zu Grunde. Das auf oder längere Zeit am Eise gelegene Fleisch wird meist rot.

Hält sich das Fleisch bei Sommertemperatur, insbesondere bei Gewitterschwüle, oft nur 1—2 Tage, so kann solches bei Wintertemperatur durch Wochen, im festgefrorenen Zustande durch Monate und Jahre gut erhalten werden; gefrorenes Fleisch unterliegt aber beim Auftauen einer *sehr raschen* Verderbnis.

Die *Verderbnis* des Fleisches wird besonders begünstigt durch feuchtwarme Witterung — Gewitterschwüle — dann durch Zerkleinerung, Klopfen und Wiegen.

Fleisch, das zum Versenden bestimmt ist, muß *vor dem Einpacken vollkommen abgekühlt* sein, weil warm verpacktes Fleisch schon innerhalb Tagesfrist verderben, mißfarbig werden und sehr ekeligen Geruch und Geschmack annehmen kann.

In manchen Gegenden ist es, um dem Fleische ein besser gemästetes Aussehen zu geben und angeblich das Abhäuten desselben zu erleichtern, üblich, die geschlachteten Tiere vor dem Abhäuten aufzublasen.

Diese Manipulation ist dem Fleische nachteilig und beeinträchtigt dessen Haltbarkeit, zudem ist sie, wenn sie durch den *Mund* des

Metzgers erfolgt, ekelerregend und kann sogar gesundheitsnachteilig werden.

Das Fleisch älterer Tiere ist in der Regel haltbarer als das jüngerer Tiere.

Je mehr das Fleisch zerkleinert ist, desto geringer ist seine Haltbarkeit und unterliegt Hack- und Klopffleisch einer sehr raschen Verderbnis.

Neben alle dem ist größte Reinlichkeit ein Hauptерforderniѕ zur Begünstigung der Haltbarkeit des Fleisches, doch darf aufzubewahrendes Fleisch keinenfalls mit Wasser benetzt oder gewaschen werden, soferne es nicht einer besonderen Konservierungsweise unterzogen werden will.

Fleisch, das aufbewahrt werden soll, darf nicht auf Unterlagen von Metall, insbesondere von Kupfer oder Messing, liegen, weil sich in solchem Falle giftige Metallsalze, z. B. Grünspan, bilden, welche sich dem Fleische mitteilen und dieses gesundheitsschädlich und giftig machen.

Fleisch soll nur in Gefäßen von Steingut, Porzellan, verzinntem Eisenblech oder Holz — letztere beide weniger geeignet — oder in emaillierten Geschirren aufbewahrt werden.

Die Aufbewahrung von Fleisch in Wohn-, Koch-, Schlaf- und Krankenzimmern ist absolut verwerflich, weil hiedurch dasselbe einer rascheren Verderbnis zugeführt wird, andrerseits solches einen guten Nährboden für Krankheitskeime darstellt — Krankheiten überträgt.

Irisieren des Fleisches, d. i. grünliches Schimmern auf der Schnittfläche, kommt zumeist bei gekochtem Pöckel- und Rauchfleisch vor und ist, für sich allein, noch kein Zeichen der Verderbnis des Fleisches.

Phosphorescieren, d. i. Leuchten des Fleisches im Dunkeln, kommt bei rohem Fleische zur Beobachtung und wird durch ein kleinstes Lebewesen — Diplococcus — veranlaßt.

Es wird vorwiegend bei Rind- und Schweinfleisch beobachtet und verleiht dem Fleische weder einen abnormen Geruch oder Geschmack, noch eine schädliche Wirkung beim Genusse und verschwindet mit dem Eintritte der fauligen Zersetzung.

Derartiges Fleisch ist also für den Genuß nicht zu beanstanden.

Anders aber, wenn das Phosphorescieren durch Anhaften des giftigen Phosphors selbst veranlaßt würde, doch ist solches wohl zu unterscheiden durch charakteristischen, knoblauchartigen Phosphorgeruch und wolkige Bewegung des sich verflüchtigenden Phosphors — im Dunkeln leuchtende bewegliche Wolken.

Als verdorben und ungeeignet für den Haushalt, ja sogar gesundheitsschädlich ist alles Fleisch zu erachten, das auffallende, abweichende Färbung aufweist, sehr matte und welke Beschaffenheit ergibt, widerlichen, süßlichen, moderigen oder stinkenden Geruch oder gar grüne Färbung erkennen läßt; ferner Fleisch, das mit Insektenlarven oder -eiern besetzt ist. Verdorbenes Fleisch.

Das zum Genusse bestimmte Fleisch soll, im Interesse unseres Reinlichkeitsgefühles und auch der Gesundheit, ganz kurz vor dem Zusetzen gründlich, aber rasch gewaschen werden, wogegen ein längeres Liegen desselben im Wasser — wässern — als unvorteilhaft bezeichnet werden muß, weil auf diese Weise ein nicht unbeträchtlicher Teil des nährenden Fleischsaftes vom Wasser ausgezogen wird und verloren geht.

Wenn in Vorstehendem eine allgemein giltige Uebersicht über Beurteilung und Einkauf des Fleisches gegeben wurde, so sind natürlich Ausnahmen hievon nicht ausgeschlossen und ist bei Einkauf und Zubereitung des Fleisches selbstverständlich der Geschmacksrichtung des maßgebenden Konsumenten in erster Linie und nach bester Möglichkeit Rechnung zu tragen und geben ja auch hiefür die vorstehenden Ausführungen genügenden Anhaltspunkt.

Um Fleisch für kürzere Zeit, einige Tage, aufzubewahren, genügt es, dasselbe in Buttermilch, Sauermilch oder Essig zu legen, schwach anzubraten oder mit Holzkohle gut zu überstreuen oder in einem gut geschlossen zu haltenden Eisraum oder, bei günstiger Witterung, in einem trockenen, luftigen und kühlen Raum frei aufzuhängen, in welch letzterem Falle die äußere Fleischschichte etwas abtrocknet. Konservierung des Fleisches.

Grundbedingung ist hier, wie bei allen Konserven, daß das zur Aufbewahrung bestimmte Fleisch vollkommen frisch ist.

Eine Konservierung des Fleisches durch besondere Chemikalien, wie Borsäure, Salicylsäure, Salpeter kann nicht befürwortet werden.

Dagegen sind als Konservierungsmethoden beim Fleische gebräuchlich:

1. Das Einsalzen und Einpöckeln (Pöckelfleisch und Pöckelzunge).
2. Das Räuchern (Schinken 2c. 2c.).
3. Das Garkochen und Aufbewahren in luftdicht verschlossenen Gefäßen (corned beef, Fleischextrakt).
4. Das mehr oder weniger starke Trocknen an der Luft (Blockwürste, Touristenwürste, carne pura d. i. Fleischpulver trocken).

Das Fleisch wird mit Salz, dem Gewürze, insbesonders Wachholderbeeren, oder auch ganz geringe Menge von Salpeter beige- Das Einpöckeln od. Salzen des Fleisches.

mengt ist, gut eingerieben, in ein Gefäß gebracht und derart beschwert, daß es nach einigen Tagen von der nun sich bildenden Lacke überdeckt ist.

Auf diese Weise kann Fleisch durch mehrere Wochen aufbewahrt werden, es verliert aber mit der Pöckelbrühe einen Teil des Wassers und der Nährstoffe und soll vor seiner weiteren Zubereitung, wegen des hohen Salzgehaltes, gewässert werden.

Häufiger oder lange fortgesetzter Genuß solchen Fleisches ist aus Gesundheitsrücksichten zu meiden.

Die sich hiebei ergebende Pöckelbrühe ist ungenießbar und sogar gesundheitsschädlich.

Beim Einpöckeln des Fleisches ist besondere Aufmerksamkeit darauf zu verwenden, daß das Bestreuen oder Einreiben des Fleisches mit Salz überallhin gleichmäßig erfolge, beim Einlegen desselben keine hohlen Lufträume entstehen und nach einigen Tagen solches gleichmäßig von der Pöckelbrühe überdeckt sei.

Andernfalls geht das Fleisch zu Grunde — „es steht in der Surre auf" —, was sich durch Gasbildung bezw. Bildung von kleinen Hohlbläschen, ähnlich den Stichen mit einer großen Gabel, im Fleische, sowie durch üblen Geruch und Geschmack des Fleisches charakterisiert.

Das Räuchern des Fleisches.

Das zumeist vorher gesalzene Fleisch, bezw. Wurst, wird in besonderer Räucherkammer oder im Kamin in den durch Holz erzeugten Rauch gehängt, wobei dasselbe einerseits mehr oder weniger äußerlich abgetrocknet und von Produkten des Verbrennungsprozesses durchdrungen wird.

Man spricht von Warm- oder Schnellräucherung, wenn das Fleisch nahe dem Feuer aufgehängt wird.

Bei Kalträucherung werden die Fleischteile, entfernt vom Feuer, im Kamin aufgehängt, die Kalträucherung erfordert längere Zeit und macht, richtig durchgeführt, das Fleisch lang haltbar.

Derartiges Fleisch hält sich — abgesehen von Würsten — an geeignetem Orte monatelang.

Das Garkochen und Aufbewahren in luftdicht verschlossenen Gefäßen.

Das Garkochen und Aufbewahren in luftdicht verschlossenen Gefäßen dürfte im einfachen Haushalte kaum zur praktischen Durchführung kommen; derartige Materialien — in besonderen Fabriken hergestellt — haben guten Nährwert und halten sich in den gut verschlossenen Büchsen durch Monate und Jahre, müssen aber, nach Oeffnung der Büchsen, in kurzer Zeit konsumiert werden, da sie sonst rasch verderben.

(Corned beef, verschiedene Bratenkonserven u. s. w.) Dagegen sind solche Conserven, wenn sonst entsprechend, für Landaufenthalt und für Touristen sehr zu empfehlen.

Das Trocknen an der Luft kommt im einfachen Haushalte kaum zur Anwendung, bezüglich der Trocken- oder Dauerwürste ist zu bemerken, daß sie sich an geeignetem Orte — trocken, luftig aber dunkel — durch Wochen gut erhalten, daß sie aber möglichst vor Sonne zu schützen sind, weil sie sonst zu stark ranzig werden und einen unangenehmen, widerlichen Geruch und Geschmack bekommen. Das Trocknen an der Luft.

Fleischextrakt, Consommé ist eine zu syrup- oder pastenartiger Konsistenz eingedickte Fleischbrühe, ist braun gefärbt, dient zur Verbesserung der Suppen, hat nur geringen Nährwerth, desto größeren Wert als Genußmittel. Fleischextrakt, Consommé.

Es enthält fast keine Eiweißsubstanzen, wohl aber die durch das Kochen dem Fleische entzogenen Salze und Extraktivstoffe.

Infolge seines Salzgehaltes und des bratentunkeartigen, würzigen Geschmackes, eignet sich dasselbe sehr gut zur Verbesserung von gehalt- und geschmacklosen Suppen oder auch anderen Speisen; seine Aufbewahrung erfolge an gesundem, trockenem Orte.

Guter Fleischextrakt soll kein Eiweiß und kein Fett enthalten und sich in Wasser klar lösen.

Zur Herstellung von $1/4$ Liter Suppe werden etwa 2 Theelöffel voll des Extraktes verwendet. Gutes Fleischextrakt soll einen angenehmen bratenartigen Geschmack und Geruch haben und darf nicht modrig oder übel riechen und nicht mit Schimmelbildung behaftet sein.

Zur Bereitung dieser wird das Fleisch, und zwar in der Regel die weniger werthvollen Fleischqualitäten und Fleischpartien, mit dem Wiegmesser fein zerschnitten oder mittelst Hammer fein zerklopft (Brat). Würste und Wurstwaren.

Solches Brat wird dann, je nach Wurstart, mit Fett und verschiedenen Gewürzen — Salz, Pfeffer, Majoran, Trüffeln, Knoblauch 2c. —, zuweilen auch unter Zugabe von Wasser, Milch oder Eiern — Geschwollene, Bratwurst — tüchtig gemengt, in eine Hülle gebracht und gebrüht, gekocht oder anderweit präpariert.

Brühwürste werden aus Klopfbrat hergestellt und durch etwa 20 Minuten in Wasser gehalten, das auf etwa 60° R. erhitzt ist, also noch nicht Siedhitze erreicht hat, und auf dieser Temperatur erhalten bleibt.

Diese Temperatur ist erreicht, wenn das Wasser stark dunstet, aber noch nicht sprudelt.

Rohe Brühwürste unterliegen, wie überhaupt das Klopfbrat, einer sehr raschen Verderbnis und können nicht wohl über Nacht aufbewahrt werden, sie sollen, wie das Sprüchwort sagt, „das Mittagläuten nicht hören."

Kochwürste — Geräucherte, Blut- und Leberwürste 2c. 2c. — werden gar gekocht.

Dauerwürste werden aus Hack- bezw. geschnittenem, nicht aber aus Klopffleisch, bereitet, nicht gekocht, sondern an trockenem, luftigem Orte aufgehängt und getrocknet.

Die Würste sind je nach der Zubereitungsweise, bezw. Oertlichkeit der Herstellung, sehr verschieden bezeichnet, wie Kalbs-, Rindfleisch- oder Schweinswurst, Stockwurst, geräucherte, Blut-, Leber-, Milz-, Hirnwurst, Trüffel-, Gänseleberwurst, Cervelatwurst, Mettwurst, Salami, Schwartenmagen, Leberkäse und Fleischkäse, Gothaer-, Göttinger- oder Frankfurter-Wurst.

Sämtliche Wurst- und Fleischfabrikate sollen einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack, sowie frisches Aussehen haben.

Besondere Vorsicht ist den Wurstwaaren, welche Hirn, Leber und Blut enthalten und für eine längere Dauer bestimmt sind, wie geräucherte Leber- oder Blutwurst 2c. zuzuwenden, weil sich in solchen zuweilen — ohne daß sie eine besondere faulige Zersetzung erkennen lassen — das sehr gefährliche Wurstgift entwickelt, insbesondere sind solche Würste zu meiden, wenn sie einen deutlichen, trockenen oder feuchten Schimmelbelag erkennen lassen, breiige Beschaffenheit, sauren oder üblen Geruch ergeben; ebenso ist Schinken zu meiden, der durch Ansehen, Geruch oder Geschmack Zersetzung erkennen läßt, blasige Hohlräume oder fremdartige Einlagerungen — weiße Knötchen — enthält.

Auch Würste und andere Fleischfabrikate sollen nicht in Wohn-, Koch-, Schlaf- und Krankenräumen aufbewahrt werden, und sollen äußerlich entsprechend trockene Beschaffenheit und entsprechende Farbe nachweisen, insbesondere keine lebhafte Schimmelbildung, schmierige Beschaffenheit, üblen Geruch oder sonstige Zeichen der Zersetzung erkennen lassen. (Schwacher, trockener Schimmelbelag **an Umhüllung** von Dauerwürsten und Schinken kann milder beurteilt werden und wird beim Genusse entfernt, darf auch keinenfalls sich auf die zu genießenden Partien erstrecken.)

Einkauf von Fleisch.

Es liegt selbstverständlich im Interesse jedes Haushaltungsvorstandes, für einen bestimmten Geldwert eine möglichst große Menge guter und zuträglicher Lebensmittel — hier Fleisch — zu erhalten; für die Erreichung dieses Zweckes beobachte man folgende Momente:

Das auszuwählende Fleisch sei von möglichst schöner, der Tiergattung entsprechender Farbe und kerniger, der Totenstarre entsprechender, Beschaffenheit mit frischem Fleischgeruche;

das Fett des Fleisches sei von schöner heller Farbe und die Schnittflächen der Fleischstücke frisch, mit glatten Flächen und scharfen Rändern.

Ueber die Auswahl des jeweiligen Fleischstückes soll man sich, unter Rücksichtnahme auf Anforderung und Geschmacksrichtung der maßgeblichen Konsumenten, sowie auf die Zubereitungsart und Zusammensetzung der Speise, schon von vorhinein im klaren sein und sich nicht vom Metzger irgend ein beliebiges Fleischstück oder größeres Fleischquantum aufschwätzen lassen.

Ingleichen bestimme und besehe man sich auch die unvermeidliche Zuwage, die normaler Weise nicht mehr als $1/5$ des Gesammtfleischgewichtes betragen soll und aus Knochen, Leber, Milz, Herz und dergleichen, sowie geringeren Fleischqualitäten besteht.

Nachdem insbesondere die Zuwage bestimmt ist, zur Verbesserung der Suppe beizutragen, so wähle man am besten hiezu die schwammigen Gelenksenden der Röhrenknochen, Milz, Leber und sogenanntes Bries, wogegen Herz, Zwerchfell, markfreie Knochenröhren und geringere, insbesondere häutige Fleischteile hiefür weniger empfohlen werden können.

Hiezu werden zuweilen auch ältere, schon mehr oder weniger verdorbene Fleischabschnitte verwendet, welche unbedingt zurückzuweisen sind.

Selbstverständlich vergleiche man Fleischpreis und Fleischqualität und trachte, daß solche in gutem Einklang stehen.

Wie ich bereits an anderm Orte ausgeführt, ist es zumeist nicht ratsam, nur dem billigen Fleischpreise nachzujagen, weil solches Fleisch oft gegenüber guter Qualität erst recht teuer ist, viel Heizmaterial zum Weichkochen — wenn solches überhaupt möglich — erfordert, die Kauwerkzeuge und Verdauungsorgane anstrengend in Anspruch nimmt und, statt Genuß, manchmal Widerwillen beim Essen erzeugt.

Man nehme beim Einkaufe — wie man zu sagen pflegt — seine fünf Sinne zusammen und urteile damit vorurteilsfrei; dabei ist es durchaus nicht notwendig, das Fleisch viel zu betasten, herumzuschmieren oder direkt unter die Nase zu nehmen, denn eine aufmerksame Person kann die bezüglichen Wahrnehmungen leicht schon aus gewöhnlicher Entfernung machen und muß solche Manipu-

lation, vom Standpunkte der Reinlichkeit und der Gesundheit aus, geradezu als verwerflich bezeichnet werden.

Fleisch von auffallend dunkler oder heller Farbe, mit abweichender Färbung des Fettes, sehr mageres, wäßriges, schmieriges, mattes, welkes, glanzloses Fleisch, das leicht zerreißbar ist und auffällig abweichenden Geruch ergibt, ist bei Auswahl zu meiden.

Ein eigentümlich süßlicher Geruch läßt vermuten, daß das betreffende Tier allgemein, fieberhaft erkrankt war;

ein widerlicher, urinartiger, thraniger, Eber- oder Bockgeruch deutet darauf hin, daß das Tier älter, in der Fortpflanzung abgenützt ist oder ungeeignete Fütterung erfahren hat und schlechtes, oft nicht genießbares Fleisch und solche Suppe ergibt;

stinkender Geruch des Fleisches deutet auf entweder während dem Leben stattgefundene, oder nach dem Tode des Tieres am Fleische eingetretene faulige Zersetzung des Fleisches hin und ist solches Fleisch umsomehr vom Verkaufe auszuschließen, als bei solchem Zersetzungsprozesse chemische Fleischgifte entstehen, welche durch Kochen des Fleisches nicht zerstört werden und bei Aufnahme in den Körper heftig wirken, schwere allgemeine Erkrankung und selbst den Tod des Konsumenten verursachen können.

Fleischwaren, Schinken, Würste u. s. w. beurteilt man von gleichem Gesichtspunkte aus und beobachtet nicht nur die Beschaffenheit der etwaigen Schnittfläche, sondern man prüft auch deren Inneres, indem man mit einem Messer oder einer Gabel bis in deren Mitte einsticht und nach dem Zurückziehen dieser im stande ist, an denselben den Geruch des Materiales in seinem Innern wahrzunehmen.

II. Geflügel.

Das Fleisch des Geflügels, der Vögel, weicht in seiner Zusammensetzung und seinem Nährwerte unwesentlich von dem Fleische unserer Schlachttiere ab, ist aber wegen seiner Schmackhaftigkeit und Mürbheit sehr beliebt.

Das Fleisch des Geflügels, insbesondere das der Brustgegend, ist heller als das Fleisch der Schlachttiere, das Fleisch der Gliedmassen ist in der Regel dunkler als das an der Brust. Helles Brustfleisch haben: Hühner, Perlhühner, Indiane und Pfauen,

dunkles Brustfleisch haben: Gänse, Enten und Tauben.

Wohlschmeckend und mürbe ist jedoch nur das Fleisch des jungen Geflügels und zwar um die Zeit der vollen Entwicklung desselben, wogegen ältere Tiere zumeist ein trockenes und zähes Fleisch ergeben, das sich nur zum Kochen und Frikassieren, nicht aber zum Braten oder Backen eignet.

Jüngere Tiere erkennt man in der Regel an den helleren und feiner beschuppten Beinen mit kleineren und spitzen Krallen, dem kleineren, noch etwas weicheren und spitzeren Schnabel, der zarten Haut, den weicheren, biegsamen Knochen und der noch etwas unvollkommenen Befiederung — Federhaare, Federstiften — wogegen Ältere Tiere in der Regel dunkle Beine mit großen, starken Schuppen und langen, stumpfen Krallen, die Hähne, zuweilen auch Hennen, starke und lange Sporen zeigen, der Schnabel ist kräftig, derb und die Spitze etwas abgestumpft, die Haut derber — Probe an den Beinen der Gänse —, die Knochen sind fester, bieten beim Drucke etwas mehr Widerstand und biegen sich weniger leicht, bezw. brechen ab.

Selbstredend ist auch der Nährzustand der Tiere in Berücksichtigung zu ziehen und soll gut genährtes, bezw. gemästetes Geflügel eine volle, abgerundete Brust und weiße Haut zeigen und beim Oeffnen der Brust- und Bauchhöhle Fetteinlagerung erkennen lassen, die Haut sei weiß und das darunter liegende Fleisch hell.

Dagegen ist Geflügel mit schmaler Brust und schneidend vorstehendem Brustbeine, mit fettarmer, dunkel durchschimmernder Haut und Fettmangel in den Leibeshöhlen von geringer Qualität und deuten die Erscheinungen auf vorausgegangene Futterarmut, beziehungsweise Krankheit hin.

Zu erwähnen ist, daß, veranlaßt durch ungeeignete Fütterung, wie z. B. mit Oelkuchen, Hanf, Leinsamen oder, in fischreicher Gegend, mit Fischen, das Fleisch und insbesondere das Fett des Geflügels einen eigentümlichen, unangenehmen Geschmack und Geruch — ölig, thranig, fischig — annehmen kann, bei Verfütterung von Kohlrüben soll das Fleisch einen bitteren Geschmack bekommen.

Ist bei noch lebenden Tieren solche Fütterung zu vermuten oder vorhanden gewesen, so sollen dieselben durch mindestens 14 Tage mit reinem Körnerfutter versehen werden, wodurch der widerliche Geschmack beseitigt wird.

Beim Einkaufe des Geflügels ist auf den vorbeschriebenen Umstand besondere Rücksicht zu nehmen, weil der Geschmack und Geruch oft derart intensiv auftritt, daß das betr. Objekt absolut ungenießbar ist.

Beim Geflügel kommen auch verschiedene Krankheiten vor, welche dessen Genuß beeinträchtigen, wie z. B. Tuberkulose, Soor, Geflügelseuche, Diphtherie, milzbrandartige Erkrankung u. dergl.

Totes Geflügel kann durch ungeeignetes, längeres Liegen, oder auch — sehr rasch — durch ungeeignete warme Verpackung in Verderbnis und Zersetzung übergehen.

Unter der Haut oder auch im serösen Ueberzuge der Hühner kommen zuweilen kleine gelblichweiße, flache, etwa stecknadelkopfgroße Knötchen vor, in welchen zumeist eine kleine, nur bei Vergrößerung sichtbare Milbe vorkommt. Sind solche Knötchen in größerer Menge vorhanden, so ist das betr. Objekt ekelerregend und zu meiden, eine Gesundheitsschädlichkeit aber ist damit, nachdem ja Geflügel nur im gar gekochten, bezw. gebratenen Zustande genossen wird, nicht verbunden.

Die Tötung des Geflügels erfolgt auf verschiedene Weise und zwar:

1. durch den Kopfstich — von Ohr zu Ohr oder gerade durch Rachen,
2. durch den Halsschnitt bis zum Wirbel,
3. durch Abschneiden oder Abreißen des Kopfes,
4. durch das sogenannte Krageln (Abreißen der Halswirbel ohne äußere Wunde).

Letztere Tötungsart, auch in der Münchener Umgegend bei Gänsen gebräuchlich, bezweckt das gleichzeitige Abreißen der Halswirbel und der Halsgefäße und damit, durch Tieferhängen des Kopfes und Streifen des Körpers, das Eindringen des Blutes unter die Haut von Kopf und Hals. Derartiges Gänsejung oder Gänsepfeffer — durch die Blutfülle dunkel gefärbt — ist besonders beliebt.

Bei dem übrigen Hausgeflügel ist in der Münchener Gegend der Halsschnitt gebräuchlich, bei welchem die Wundränder klaffen und die Umgebung des Wundrandes mit Blut durchtränkt ist, wogegen bei Tieren, die verendet sind und bei welchen der Halsschnitt erst nachträglich, zum Scheine, gemacht wurde, die Wundränder nicht klaffen und auch die Umgebung der Wunde nicht mit Blut durchtränkt ist.

Bei längerem Liegen von Geflügel geht in der Regel die Schnittwunde zuerst in Zersetzung über und charakterisiert sich durch Mißfärbung und üblen Geruch.

Vom zahmen Hausgeflügel finden bei uns in der Küche Verwendung:

1. Hühner: (deutsch, italienisch, steyerisch, ungarisch)

a) Junge oder B r a t h ü h n e r (H ä h n c h e n),

b) Kapaunen, Koppen, verschnittene und gemästete junge Hähne,
c) Poularden, junge, vor Beginn des Eierlegens gemästete Hennen,
d) alte Hühner,
e) alte Hähne oder Gockel,

2. Perlhühner (mit gelber bis orangegelber Haut);
3. Truthühner, Piephühner, Puter, Indian, Welschhühner. (Kopf und ein Teil des Halses nackt, mit dehnbaren Hautlappen versehen, der Truthahn mit Sporen, und einem pinselartigen Haarbüschel an der Vorderbrust),
4. Gänse,
5. Enten,
6. Tauben,
7. Fasan (auch beim wilden Geflügel).

Beim Einkaufe von Geflügel beachte man, in Rücksichtnahme auf das Vorausgeführte, daß die Tiere Einkauf.

1. nicht zu alt seien — Größe des Tieres, zarter, meist heller, spitzer, nicht zu harter Schnabel, feine, meist heller gefärbte Beine, mit kleineren spitzen Krallen, weiche Knochen, zarte Haut, Gefieder mit Federstiften oder zarten weichen Federhaaren noch versehen, bei Hähnen kleine Sporenansätze — zu junges Geflügel ist weniger schmackhaft und sehr unvorteilhaft,

2. gesund sind, bei lebenden Tieren lebhaftes Benehmen, gute Freßlust, helle klare Augen, normales Gefieder, keine krankhaften Auflagerungen, schweres Fangen, bei totem Geflügel reine, weiße, frische Haut, keine krankhaften Ein- und Auflagerungen, klaffende Halswunde mit blutdurchtränkten Rändern, normaler Geruch des Fleisches,

3. totes Geflügel nicht durch zu langes Liegen verdorben oder der Verderbnis nahe ist — frische Wunde, ohne übles Aussehen, ohne üblen Geruch, reine volle Augen, weiße, frische Haut, vorhandene Totenstarre, Derbheit in der Muskulatur — wogegen eingefallene, eingetrocknete Augen, übelriechende, mißfarbige Halswunde, dunklere, etwas schmierige Haut, welke Beschaffenheit des Fleisches und unangenehmer, übler Geruch des Stückes auf ältere, verdorbene Beschaffenheit deuten und Veranlassung geben, das Stück nicht zu kaufen.

Totes zahmes Geflügel sollte nur in gerupftem Zustande ausgelegt und gekauft werden.

Geflügel besitzt geringe Haltbarkeit und soll in geschlachtetem Zustande nicht länger als einen Tag liegen, soll aber auch nicht Haltbarkeit.

vor eingetretener Totenstarre — über Nacht liegen — gebraten oder gekocht werden; ist eine längere Aufbewahrung veranlaßt, so ist hiefür ein kühler, trockener, etwas luftiger Raum notwendig.

Zu erwähnen ist noch der besonderen Geflügel-, vorzüglich der Gänsemast, welch' letztere, zur Erzielung einer besonders großen und fetten Leber, die Tiere an einen dunklen Ort in einen engen Käfig unterbringt und nach besonderer Manier „stopft" oder „schoppt".

Derart gemästete Leber charakterisiert sich durch ein bedeutend vermehrtes Größenverhältnis und durch abgeblaßte, grauweiße — statt normal braune — Farbe.

Hierher gehören auch die oben bereits erwähnten Kapaunen und Poularden, welche vor eingetretener Geschlechtsreife, bezw. nach dem Verschneiden einer besonderen Mastmethode unterstellt werden — Hamburger Kücken, Kapaunen, französische Poularden u. s. w.

In Delikatessenhandlungen kommen zuweilen auch Brüste gemästeter Gänse in geräuchertem Zustande, sowie Gänseleberwürste und Gänseleberpasteten in den Handel, welch letztere jedoch geringe Haltbarkeit ergeben.

Um Geflügel gut und vorteilhaft für Küche und Tisch einzukaufen, berücksichtige man bei dessen Auswahl folgende Momente:

a) lebend: Klares, helles, reines Auge, reiner Schnabel ohne auffälligen Schleimausfluß, normal gerötete, nicht blau oder schwarz gefärbte Fleischlappen, Kopf, Schnabel, Augen und Fleischlappen ohne jegliche fremdartige Auflagerung, normales glattes Gefieder und reine, weiße oder sonst normal gefärbte — bei Perlhühner gelbe — Haut, guter Nährzustand.

Zur Beurteilung des Nährzustandes betastet man Brust, Seite und Rücken des Tieres und prüfe den Fleischansatz, insbesondere soll die Brust voll, abgerundet und fleischig, nicht scharfkantig und mager sein, nebstdem streift oder bläst man die Federn an Brust und Seite etwas auseinander und beurteilt mit dem Auge die Farbe der Haut, bezw. den Fettansatz unter der Haut.

Die Haut soll keine Geschwüre oder Wunden, sowie unter ihr keine abnormen kalkig-weißen Einlagerungen erkennen lassen.

Die Tiere sollen die der geforderten Entwicklung entsprechende Größe haben und das Gefieder die Zeichen der Jugend — Federhaare, feiner Flaum, Stupffedern, überhaupt kleine, weiche Federn — erkennen lassen. Ingleichen sind auch, zur Beurteilung des Alters des Tieres, die Beine desselben nach Farbe u. s. w. zu beurteilen.

Tiere, welche die vorbezeichneten Eigenschaften nicht ergeben, sind vom Einkaufe auszuschließen.

b) tot: Die Körpereigenschaften seien wie bei lebendem Geflügel und sind, wenn totes Geflügel nur in gerupftem Zustande feil geboten wird, leicht zu beurteilen, die Halswunde sei klaffend, frisch und das umgebende Bindegewebe mit frischem Blute etwas durchtränkt, ohne üblen Geruch, die Knochen von Brust und Becken — Pürzel — sind noch weich und biegsam, die Haut der Beine an Gänsen ist noch weich und mit dem Fingernagel leicht einzureißen.

Die Haut sei rein, ohne Wunden oder Geschwüre oder schmierigen Belag, das Fleisch selbst ergebe die normale Totenstarre, sei nicht welk oder schlaff, nicht mißfärbig, grünlich oder mit üblem Geruche behaftet, insbesondere auch seien die Körperhöhlen frei von solcher Beschaffenheit und von tuberkulösen oder sonstigen krankhaften Auf- und Einlagerungen.

Nicht vollkommen gesundes, gut genährtes, unreifes oder zu altes Geflügel werde vom Einkaufe zurückgewiesen, oder, soferne eine Gesundheitsschädlichkeit ausgeschlossen werden kann, nur um entsprechend billigen Preis übernommen.

III. Wildpret.

Hierher zählen alle jene Tiere, welche frei in Feld und Wald leben, jagdgemäß erlegt — geschossen — und genossen werden.

Seine vorwiegende Eigenschaft beruht auf dem Blutgehalte, infolge des ungenügenden Ausblutens desselben, und dem den einzelnen Tiergattungen anhaftenden spezifischen Fleischgeruch und Fleischgeschmack.

Das Fleisch des Wildpretes ist in der Regel fettärmer, als das der Schlachttiere, im Nährwerte steht es dem letzteren nicht nach, wird als leicht verdaulich bezeichnet, geht aber leicht in faulige Zersetzung über, besonders wenn es nicht alsbald nach dem Erlegen ausgeweidet wurde.

Zu verschiedenen Zeiten — insbesondere während der gesetzlichen Schon- und Hegezeit — siehe die bezügliche Tabelle —, ist das Fleisch des Wildes mit unangenehmem Geschmacke behaftet, zur andern Zeit aber ist es wegen seines vollen, kräftigen Geschmackes, der nach einigem Liegen noch voller zur Geltung kommt — haut gout — sehr beliebt und als Delikatesse geschätzt.

Haut gout oder Hochgeschmack setzt keineswegs einen Fäulnisprozeß voraus, sondern es ist darunter der zumeist nach mehrtägiger, zweckentsprechender Aufbewahrung und hiebei stattfindender Zersetzung des Blutes, jedoch vor Eintritt der regen fauligen Zersetzung und

ihrer Erscheinungen, sich ergebende spezifische Geruch und Geschmack der einzelnen Wildgattung zu verstehen.

Derselbe wird von Feinschmeckern verlangt und hat um so mehr Berechtigung, als durch das mehrtägige Liegen, ja sogar Gefrieren, das oft strenge Fleisch der älteren oder gehetzten Tiere mürber und besser genießbar wird, keinenfalls aber darf solches Fleisch von den charakteristischen Erscheinungen der Fäulnis begleitet und haut gout mit Fäulnisgeruch und Geschmack verwechselt werden.

Die faulige Zersetzung hat beim Wilde keine andere Wirkung, als bei dem übrigen Fleische, wohl aber wird Wildfleisch mit Hochgenuß noch in einem Zustande gegessen, in welchem man anderes Fleisch bereits als ekelerregend und verdorben verschmähen würde.

Unangenehm im Geschmacke und deshalb beim Einkaufe zu meiden ist Wildpret, das durch die Bauchhöhle geschossen und dem die Eingeweide derart verletzt wurden, daß deren Inhalt austrat und die Bauchhöhle beschmutzte. Ebenso ist Wildgeflügel zu meiden, wenn dasselbe auf der Haut schmierigen Belag ergibt und das Gefieder „ausfällt“.

Auch krankhafte Zustände kommen beim Wildpret vor und sind solche zu meiden (Tuberkulose, Finnen, Engerlinge, Milzbrand ꝛc.).

Alles Wild soll eine Schußwunde erkennen lassen, deren Umgebung mit Blut durchtränkt ist; bei dem Mangel einer solchen ist anzunehmen, daß das Wild entweder gesetzwidrig erlegt wurde oder aus anderer Ursache zu Grunde gegangen ist und um deswillen Einbuße an seiner normalen Beschaffenheit erlitten hat. Selbstverständlich kann bei zerstückeltem Wildpret nicht an jedem Einzelteile eine Schußwunde vorhanden sein.

Wild-Nachahmung.

Zuweilen wird versucht, das Fleisch anderer Tiere für solches von wertvolleren Wildarten auszugeben z. B. Hammelfleisch statt Rehfleisch, Hunde- oder Katzenfleisch als Hasenfleisch, deshalb erscheint es angezeigt, darauf zu sehen, daß an den Bratenstücken des zerlegten Wildes Kennzeichen belassen werden, welche den Ursprung sofort erkennen lassen, wie z. B. am Ziemer der Wedel oder Schwanz, an den Schlegeln die Schalen oder Klauen nebst einem Teile der behaarten Haut, beim abgehäuteten Hasen die Läufe oder Beine.

Nachdem der Volksmund einen häufigen Ersatz des Hasen durch Katzen — in witziger Weise Kletter- oder Dachhasen genannt — angibt, mögen hier die für beide Tiere charakteristischen Merkmale besondere Berücksichtigung finden.

Der Hase hat 12 flache Rippen, während Hund und Katze 13 abgerundete Rippen besitzen, der Hase hat an der

Unterfläche der Lendenwirbel verlängerte dornartige, nach abwärts etwas zugespitzte Fortsätze, welche an der Innenfläche des Rückens, zwischen den beiden Nierchen, durch Befühlen leicht wahrzunehmen sind, welche aber bei Hund und Katze fehlen, ferner ziehen sich beim gut genährten Hasen am Rücken, zwischen den beiden Schulterblättern, 2 etwas in Bogen sich von einander entfernende Fettsträhne, etwa 5—6 cm lang, nach rückwärts, welche bei Katzen und Hunden fehlen.

Auch die, im Verhältnisse zum Körper, sehr beträchtliche Länge der Hinterläufe — Hinterbeine — läßt diesen leicht von anderen Tieren unterscheiden.

Bezüglich Unterschiebung von Hammelfleisch statt Rehfleisch ist zu erwähnen, daß das Schaffleisch in der Farbe heller als Rehfleisch, und daß Schaffleisch in der Regel mit Fett umgeben ist, was beim Rehe nicht der Fall.

Das Fleisch des Hirschen ist grobfaseriger und in der Farbe dunkler als das Rehfleisch, wie ja auch die Fleischpartien wesentlich größere Dimensionen aufweisen als beim Reh.

Bezüglich vorkommender Krankheiten ist zu erwähnen, daß solche auch, wenngleich nicht sehr häufig, beim Wilde vorkommen, wie Milzbrand, Wildseuche, Tuberkulose, Finnen, Trichinen, Engerlinge, u. s. w., weshalb Wildpret, das Zeichen dieser Erkrankungen oder auffällige Abmagerung erkennen läßt, vom Einkaufe auszuschließen ist.

Die Zeichen der eingetretenen fauligen Zersetzung des Fleisches Verdorbenes Wild.
sind beim Wilde die gleichen, wie bei anderem Fleische: schmierige Beschaffenheit, selbst Schimmelbildung, dunkle und grüne Mißfärbung von Haut und Fleisch, beim Federwilde insbesondere am Steiß oder Pürzel und Bauch, und übler, modriger oder stinkender Geruch.

Auch beim Wildpret gilt die Norm, daß die jungen Tiere in ihrer vollen Entwicklung die beste, schmackhafteste Fleischqualität ergeben.

Nach Maßgabe der äußeren Bekleidung des Wildes unterscheiden wir:

1. Wildschwein: Am besten ist das Fleisch der Wild-Frischlinge — junge Wildschweine — das als sehr fein, schmackhaft und leicht verdaulich zu bezeichnen ist, während ältere Tiere — Keiler oder Eber und Bache oder Sau — insbesondere sehr schwere Tiere, weniger angenehm sind, ja sogar ungenießbar werden können. a) Borsten- oder Schwarzwild.

Beim Wildschweine werden die Borsten mit glühenden Eisen abgesengt, wodurch die Haut ein schwarzes verbranntes Aussehen bekommt.

Nachdem beim Wildschweine das Vorkommen von Finnen und Trichinen nicht ausgeschlossen ist, soll dessen Fleisch nur vollkommen gar gekocht zum Genusse kommen.

b) Haarwild. Hiezu zählen: Hase, Lapin, Hirsch, Reh und Gemse.

2. Hasen: Unter Bezugnahme auf das oben bereits über Hasen erwähnte ist noch anzufügen, wie jüngere Hasen durch ihre etwas hellere Fleischfarbe, durch weniger starke und nicht sehr abgestumpfte Krallen und durch leichteres Einreißen der Ohren — Löffel — von den alten Tieren unterschieden werden können.

3. Wilde Kaninchen, Lapins: Sind weniger wohlschmeckend als Hasen und charakterisieren sich insbesondere durch ihre veränderte Haarfarbe und durch ein sehr helles, fast weißes Fleisch. Rücken und Hinterbeine bilden bei Hasen und Kaninchen das Bratenstück, wogegen die übrigen Teile das Hasenjung oder Ragout bilden.

4. Hirsch- oder Rotwild: Nach dem Alter wird dasselbe unterschieden in:

Hirschkalb (junges Tier im ersten Lebensjahre)
Schmaltier (weibliches Tier bis zur ersten Trächtigkeit)
Hirschkuh (älteres weibliches Tier)
Althirsch (älteres männliches Tier)

Hieher gehört der Edel- und der Dammhirsch.

Die Größe des Hirsches bedingt schon ein vermehrtes Abteilen des Stückes und zwar in:

I. Rücken oder Ziemen, welcher wieder unterschieden wird in:
   a) Stockziemen (Vorderrücken, über der Brust),
   b) Lendenziemen (Mittelstück, beste Qualität),
   c) Hinter- oder Blumenziemen (Beckenstück),
II. Schlegel, hintere Gliedmasse,
III. Bug, vordere Gliedmasse mit Schulter,
IV. Ragout, Brust, Hals, Kopf und genießbare Eingeweide.

5. Rehwild: Die einzelnen Fleischstücke sind entsprechend kleiner als beim Hirsche, die Abteilung im wesentlichen die gleiche wie dorten, nur kommt hier in der Regel der ganze Rücken oder Ziemen zu Verkauf.

Das Fleisch des Rehwildes ist im allgemeinen weit zarter und schmackhafter als das des Hirsch- oder Rotwildes.

6. Gemswild: Kommt nur im Hochgebirge und im allgemeinen seltener vor, die Abteilung des Tieres ist wie bei Rehwild.

Das Fleisch der jüngeren Tiere ist zart und wohlschmeckend, alte Tiere ergeben ein grobfasriges und trockenes Fleisch.

Es mag hier die Bemerkung gestattet sein, daß Gemswild gut

gebeizt und warm aufgetragen und serviert werden soll (Teller wärmen, heißes Wasser untersetzen), weil das Fleisch beim Erkalten seinen angenehmen Geschmack verliert, ja sogar unangenehm werden kann.

Der Qualität nach geordnet, liefert das feinste Fleisch

I. Hirschkalb und Schmaltier, diesem folgen

II. Reh

III. Gemse — nicht zu alt —

IV. alter Hirsch und Hirschkuh.

Nachdem das Federwild in der Regel unausgeweidet oft längere Zeit aufbewahrt und in den Federn verkauft wird, erfordert dessen Einkauf und Auswahl eine ziemliche Aufmerksamkeit und Vorsicht, um nicht verdorbene und ungenießbare Ware nach Hause zu bringen und Verdrießlichkeiten zu ernten. c) Federwild.

Man achte darauf, daß die Augen voll und klar, nicht trübe und tiefliegend sind, das Gefieder nicht leicht sich abstreife oder gar abfalle und daß der Steiß oder Pürzel normal, nicht grün oder blau gefärbt, und die Haut trocken, nicht schmierig sei.

Selbstverständlich werden auch hier wieder voll entwickelte jüngere Tiere den älteren vorgezogen.

Soweit möglich, sollen nachfolgend die einzelnen Federwildgattungen kurz charakterisiert und die etwaigen besonderen Kennzeichen der männlichen und der jungen Tiere angegeben werden.

Zum Federwilde zählen:

7. Rebhuhn: auch Feldhuhn genannt, rostbraun mit dunklerbraunem Flecke auf der Brust, beim Männchen dunkler und schöner als beim Weibchen, Läufe unbefiedert, — ohne Federn —

junge Tiere gelbe Füße und spitze Schwungfedern,

alte Tiere graue Füße und abgerundete Schwungfedern.

8. Haselhuhn: rostfarbig, braun gewässert, Schnabel schwarz, Läufe halb befiedert, Kehle beim Männchen schwarz und weiß eingefaßt.

9. Schneehuhn: Im Winter weiß — im Sommer gescheckt — Läufe ganz befiedert.

10. Berg- oder Steinhuhn: gelb, rotbraun und schwarz gebändert, Kehle weiß und schwarz eingefaßt, Schnabel und Beine rot, bei jungen Tieren heller, Läufe unbefiedert, beim Männchen mit einer Sporenwarze versehen.

11. Birkhuhn: schwarz mit stahlblauem Glanze, Flügel mit weißer Querbinde, Schwanz leierförmig (Spielhahnstoß) Läufe befiedert, Schnabel schwarz, Augeneinfassung rot.

Junge Hähne lassen im Federkleide noch braune Zeichnungen erkennen.

alte Hähne haben tiefschwarzes Gefieder.

Hennen sind grau, braun und schwarz gestreift, kein Leierschwanz.

12. Auerhuhn: Kopf und Hals schwarz, sonst grau und braun gezeichnet, Schnabel hell, Augeneinfassung rot, Schwanz gerade abgestutzt, Läufe befiedert.

Hennen verschiedenfarbig bunt.

Junge Hähne schwächere Hornfransen an den Zehen,
Alte " starke " " " "

13. Fasan: (teilweise auch gezähmt vorkommend) verschieden bunt gefärbt (Gold=, Silber= und Kupferfasan), Schwanz sehr lang und spitz endend, Beine unbefiedert.

Hennen düsterer, mehr grau gefärbt;
Junge Hähne: Beine dunkel, Sporen kurz;
Alte Hähne: Beine gelb, Sporen länger.

14. Wachtel: braunbunt, auf dem Scheitel und über jedem Auge einen gelbweißen Strich, Schwanz sehr kurz, kleiner als das Rebhuhn, Läufe unbefiedert gelb bis rötlich.

15. Krammetsvogel: Verschiedene Drosselarten, insbesondere aber Wachholderdrossel, Ziemer, grau bis braun mit hellgelber Kehle, Größe der gemeinen Drossel.

16. Wildtauben: grau mit metallisch schillerndem Halse, an den Halsseiten je ein weißer Fleck, der aber bei jungen Tauben noch nicht vorhanden, Füße unbefiedert, rot.

17. Wald=Schnepfe: braun gewässert, Schnabel sehr lang, dünn und weich.

18. Becassine oder Sumpfschnepfe: kleiner als vorige.

19. Wildente, Stockente:

Männlich: schöne Zeichnung, Hals grünschillernd mit weißem Ring, Bauch weißgrau mit braunem Brustfleck (Kropf);

weiblich: einfachere Zeichnung, grüner Schiller und weißer Ring am Halse, sowie der braune Brustfleck fehlen, Bauch braun getupft.

Junge Enten: Beine orangefarben,
alte Enten: Beine tief korallenrot.

Wildente ist nicht sehr haltbar, deshalb soll sie nur 1—2 Tage in den Federn hängen und alsdann zur Verwendung kommen.

Hiemit dürften unsere wichtigsten, zu Markt kommenden Wildpretgattungen erwähnt und charakterisiert sein und glaube ich von den übrigen jagdbaren, bei uns aber nicht zu Markt kommenden Tieren, im Interesse der Uebersichtlichkeit, hier absehen zu dürfen.

Für Beurteilung und event. passende Zusammenstellung und Abwechslung der Speisekarte folgt im Anhange 2 eine Tabelle über Schuß- und Hegezeit des Wildes im Königreich Bayern mit dem Bemerken, daß erlegtes Wildpret noch bis 14 Tage nach Beginn der Hegezeit verkauft werden darf.

Der Einkauf von Wildpret, das schon mit zu den Genußmitteln zählt, das schon ziemlich hoch im Preise steht und an welches verschiedene Anforderungen gemacht werden, erfordert um so mehr Sachkenntnis und Erfahrung, als gerade das Wildpret, wegen der zeitlichen Einschränkung des Erlegens und des Verkaufes und wegen der nicht unbeträchtlichen Preisschwankung, ein willkommenes Spekulationsobjekt bildet, manchmal lange aufbewahrt wird, manchmal aber auch, bei größerem Vorrate und Eintreten höchst ungünstiger Witterung, rasch verdirbt.

Nirgends mehr, wie hier beim Wildprete, gehen die Geschmacksrichtungen so weit auseinander: der eine liebt nur frisch erlegtes, der andere abgelagertes Wild, der Dritte findet den wahren haut gout erst dann, wenn schon deutliche Zeichen der fauligen Zersetzung auftreten, der vierte setzt den Geschmack des „waidwunden" Wildes obenan u. s. w.

Diesen verschiedenen Richtungen muß natürlich bei Auswahl des Wildpretes entsprechend Rechnung getragen werden.

Soweit nun die Geschmacksrichtungen auseinander gehen, so sind doch alle Gourmand's darin einig, daß nur junges, gut entwickeltes, gut genährtes und vollkommen gesundes Wild eine zuträgliche und angenehme Speise ergibt.

Deshalb achte man darauf, unter Rücksichtnahme auf die Fleischfarbe — junge Tiere haben helleres, ältere dunkleres Fleisch — die Fleischfaser, bei jüngeren Tieren zarter, bei älteren derber, die Knochen und die übrigen vorbeschriebenen Merkmale, womöglich junges Wildpret zu erwerben, das dann auch einer geringeren Ablagerung und kürzeren Beizung bedarf.

Ingleichen wähle man, auf Grundlage der allgemeinen Normen und guter Erfahrung, gut genährtes, gut gefleischtes, vollkommen gesund und schön aussehendes Wildpret für den Einkauf aus.

Schlechtes Wildpret ist um jeden Preis zu teuer; abgemagertes krankes, in vorgeschrittener fauliger Zersetzung — Grünfärbung des Fleisches, von Bauch und Steiß beim Geflügel, stinkender Geruch, allzuleichtes Ausfallen von Haaren und Federn, schmierige, schimmliche und welke Beschaffenheit — begriffenes Wildpret schließe man absolut vom Kaufe aus.

IV. Fische.

Das Fleisch der Fische bietet eine angenehme Abwechslung in der Fleischkost, insbesondere auch in Gegenden, wo Fasttage gehalten werden müssen.

Durch die vermehrte Zucht der Fische und durch die sich immer mehr ausbreitende Zufuhr von Meerfischen muß das Preisverhältnis der gewöhnlichen Fische als ein billiges bezeichnet werden, so daß manches Fischfleisch sogar billiger als das Fleisch unserer Schlachttiere kommt.

Sein Nährwert kommt dem des Schlachtfleisches nahe, doch enthält es in der Regel etwas mehr Wasser als jenes und wird ebenso ergiebig verdaut und aufgenommen, wie solches, um so mehr, als das Fleisch sich sehr weich kocht und keine langen Fasern aufweist, weil es beim Kochen in dünne Querscheiben zerfällt.

Die Güte und Schmackhaftigkeit des Fleisches hängt, abgesehen von der Gattung, wesentlich vom Alter und der Nahrung des Fisches ab.

Fische mittleren Alters und mittlerer Größe ergeben das beste und wohlschmeckendste Fleisch, wogegen das Fleisch der zu jungen Fische des Wohlgeschmackes ermangelt, der zu alten aber trocken und zähe ist und oft fade schmeckt.

Zur Laichzeit der Fische ist deren Fleisch trockener und weniger wohlschmeckend, ebenso ergeben Fische aus stehenden, sumpfigen Gewässern einen unangenehmen Geruch und Geschmack — „mooseln" — in welch' letzterem Falle aber in der Weise vorgesorgt werden kann, daß man die lebenden Fische etwa 14 Tage in reines fließendes Wasser versetzt.

Seefische enthalten mehr Kochsalz als Süßwasserfische und haben, weil tot versandt, fast durchweg einen eigenen charakteristischen Geruch.

Wo angängig, soll der Fisch lebend gekauft und frisch getötet zur Verwendung genommen werden, weil die Haltbarkeit des Fischfleisches eine geringe ist und solches bald verdirbt, wenigstens in kürzester Frist an Wohlgeschmack verliert.

Der Einkauf toter Fische erfordert große Vorsicht und genaue Beobachtung.

Nachteile beim Genusse des sonst normalen Fleisches der im Handel vorkommenden Fische sind nicht bekannt und ist bis jetzt unter den zahllosen Fischfamilien nur die der Gymnodacten bekannt, insbesondere der Krötenfisch, dessen Genuß schon in kurzer Frist tödliche Folgen haben soll; der Rogen des Barben gilt unter

jeder Form der Zubereitung schädlich und soll cholera-ähnliche Erscheinungen hervorrufen.

Viele Fische sterben, ohne vorausgegangene besondere Erkrankung, infolge von ungeeignetem Wasser, in den Fischkästen oder am Markte infolge von Sauerstoffmangel im Wasser — zu viele Fische im ruhig stehenden Wasser — derartige Fische sind, wenn sonst frisch, noch gut und ohne Nachteil.

Dem Geschlechte nach unterscheidet man die Fische in Milchner (männlich) und Rogner (weiblich). Im allgemeinen wird der „Milchner“ vorgezogen.

Die Erkenntnis geschieht in der Weise, daß man unter entsprechendem Drucke auf die Bauchseiten von vorn nach rückwärts gegen den After streift, aus dem sich dann entweder die „Milch“ — weißer Brei — oder der Rogen, die Eier — gekörnte gelbgraue Masse — entleert.

Bezüglich der Beurteilung der Fische dienen folgende Anhaltspunkte:

Lebend gesunde Fische schwimmen munter, mit senkrecht aufwärts stehendem Rücken, haben volle, reine, glanzvolle Beschuppung, klare, durchsichtige Augen, schnappen lebhaft im Wasser und besitzen frischen Fischgeruch, wogegen — Lebend gesunde Fische

kranke Fische auf dem Rücken, d. h. diesen nach abwärts gerichtet, schwimmen, die Schuppen sind matt, glanzlos, mißfärbig, stellenweise oder ganz mit Schimmelvegetation überzogen, teilweiser Mangel der Beschuppung, Vorhandensein von Wunden und Geschwüren mit auffälliger Pilzwucherung, die Augen sind flach, trüb, undurchsichtig weiß, schnappen nur wenig und träge im Wasser und ergeben einen widerlichen, unangenehmen Geruch. — Kranke Fische.

Tote frische Fische, entweder als gesund gefangen und frisch getötet, oder in Kalter und auf dem Markte wegen schlechtem Wasser oder Sauerstoffmangel „abgestanden“, sinken im Wasser unter, haben klare, durchsichtige prall gespannte Augen, volle, reine, glänzende Beschuppung, die nach Aufhebung des Kiemendeckels sichtbaren Kiemen sind frisch, lebhaft gerötet, nicht mit Schlamm oder Schleim überzogen, der Fisch selbst ist beim Befühlen starr, kernig und fest, so daß Fingereindrücke kaum bemerkbar werden, die Schuppen sitzen noch fest und streifen sich nicht leicht ab, und der Geruch von Fisch und Kiemen ist unverdorbener frischer Fischgeruch. — Tote frische Fische.

Bei toten, verdorbenen Fischen liegen die Augen tief, eingefallen, trübe und undurchsichtig, die Umgebung der Augen oft gerötet, die Kiemen sind mißfarbig, hell oder schmutzig, zerfetzt, mit Schlamm oder — Tote, verdorbene Fische.

Schleim reichlich bedeckt, die matten, glanzlosen, schleimig beschmierten Schuppen fehlen an vielen Stellen und fallen beim Anfassen des Fisches leicht ab, bleiben dabei an der Hand hängen, die Haut häufig schuppenlos, verletzt, mit übel aussehenden Wunden und Geschwüren besetzt, der Fisch selbst ist welk, schlaff, weich und biegsam, geht bei vorgeschrittener Zersetzung im Wasser nicht unter, Fingereindrücke erfolgen leicht bemerkbar und bleibend, das Fleisch läßt sich leicht von den Gräten abziehen und der ganze Fisch, in erster Linie aber die Kiemen, ergeben einen unangenehmen, eckeligen und schließlich stinkenden Geruch.

Das betrügerische Färben der Kiemen toter Fische mit Blut oder Anilinfarben ist unschwer zu entdecken, da das Blut sich leicht durch Wasser abspülen läßt und darnach die wahre Farbe und Beschaffenheit der Kiemen beobachtet werden kann, während die Anilinfarbe einen eigenen, den Fischkiemen nicht zukommenden Farbenton ergibt, ebenso ist ein Auswaschen verdorbener Kiemen, um Schleim und Geruch zu beseitigen, welch' letzteres selten ganz möglich, nicht unschwer zu erkennen und richtig zu beurteilen.

Haltbarkeit.

Das Fischfleisch besitzt sehr geringe Haltbarkeit und geht bei Aufbewahrung rasch zu Grunde, es ist viel empfindlicher als das Fleisch aller übrigen Tiere und verliert rasch seinen Wohlgeschmack.

Aufbewahrung.

Läßt sich auch die faulige Zersetzung des Fischfleisches durch Anwendung von Eis wesentlich zurückdrängen, so erleidet doch die gute Beschaffenheit des Fisches hiedurch eine ganz wesentliche Einbuße; notwendig ist hiebei, daß möglichst gutes und reines, schmutz- und schlammfreies Eis in Verbindung mit Kochsalz verwendet werde.

Versendung.

Für Versendung auf kurze Entfernungen empfiehlt es sich, kleine Mengen von toten Fischen in feuchtes Gras, feuchte Kräuter oder feuchtes reines Moos zu verpacken, für größere Mengen und größere Entfernungen ist Eisverpackung und Eiseinrichtung notwendig.

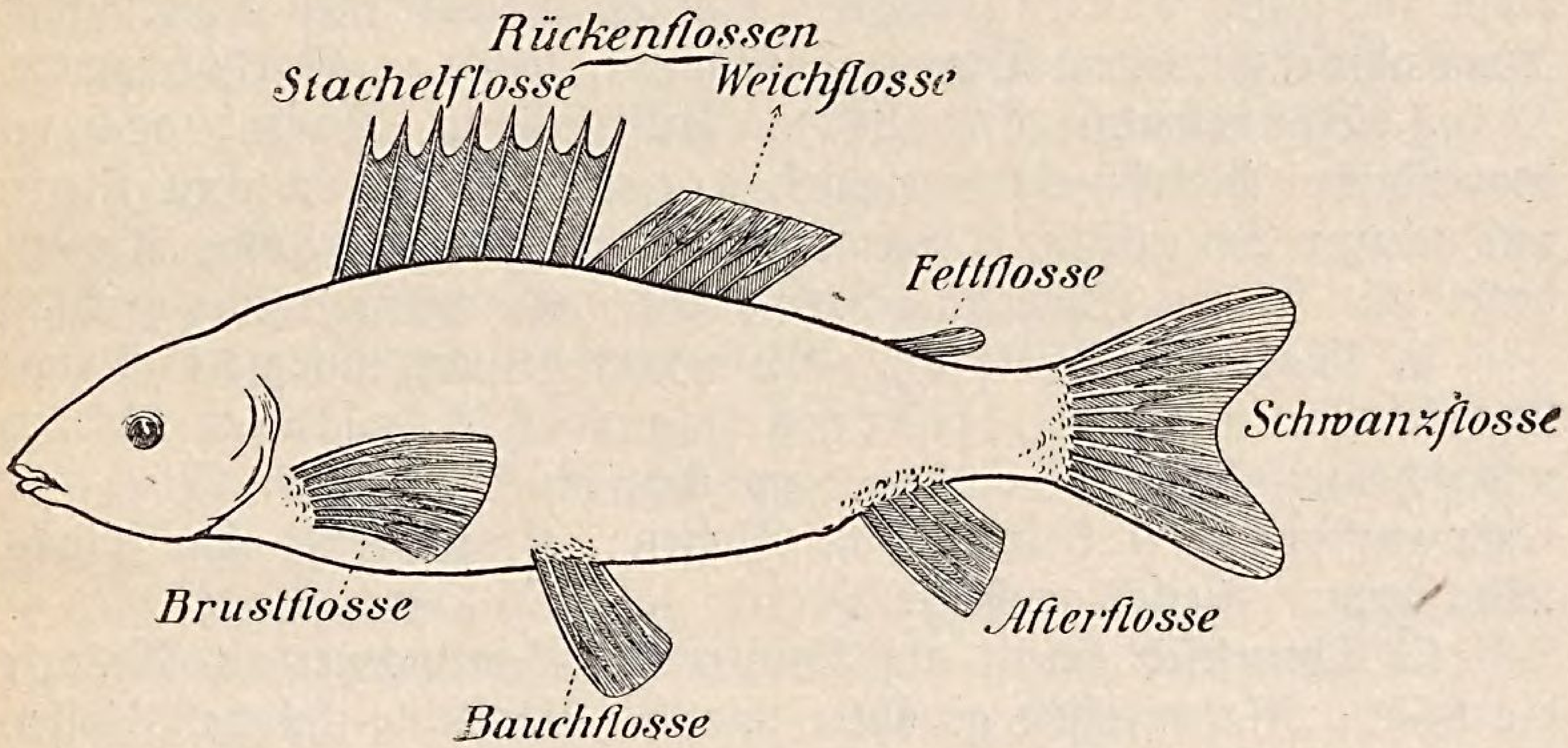
Fischkenntnis.

Nachdem die verschiedenen Fischgattungen in ihrer Qualität und Beschaffenheit sehr wesentlich auseinandergehen, dürfte es zu den Obliegenheiten einer guten Hausfrau gehören, die wichtigsten der zu Markt kommenden Fische genau zu kennen.

Für diesen Zweck bildet die Beschaffenheit und Stellung der Flossen eine wichtige Grundlage, so z. B. ist unsere geschätzteste Fischfamilie, die der Forellenfische, durch die kleine Fettflosse gekennzeichnet, wodurch sie von ähnlichen, wertlosen Fischen leicht

und sicher zu unterscheiden ist, während eine andere, gleichfalls sehr geschätzte Fischfamilie mit Stachelflossen versehen ist.

Zur Kenntnis dieser Flossen möge folgende systematische Zeichnung dienen:



Stachelflossen: sind solche Flossen, deren Stütze starke, ungeteilte, gegen das Ende in eine scharfe Spitze auslaufende Knochenstrahlen bilden;

Weichflossen: haben als Stütze weichere, biegsame, gegen das Ende fächerartig sich verteilende Knochenstrahlen;

Fettflossen: sind kleine, weiche, am Rücken nahe der Schwanzflosse befindliche fleischige, jeder Knochengrundlage entbehrende Flossen. (Wichtig für Erkennung der hochgeschätzten Forellenfische.)

Nach dieser Voraussetzung und mit der Annahme, daß die anderen nachfolgend verzeichneten Charaktereigenschaften leicht verständlich sind, folgt nun eine Zusammenstellung und Beurteilung der wichtigsten, den Markt beherrschenden Fische.

I. Stachelflosser:

(2 Rückenflossen, davon die vordere Stachelflosse, Bauchflosse **unter** der Brustflosse, keine Fettflosse.)

1. Barsch, Bürschling, Flußbarsch. 2 Rückenflossen, mehrere dunkle Querbinden am Rücken, Kiemendeckel mit Stachel, grünlichgelb. Fleisch weiß und sehr gut.

2. Amaul, Schill, Sander, Zander (Fogos oder Fogosche). 2 Rückenflossen, grünlichgrau, mehrere dunkle Flecken wie Querbinden, Rückenflosse schwarz punktiert, kein Stachel am Kiemendeckel, bis zu 30 Pfd. schwer, Fleisch sehr gut, fett, besser gekocht als gebraten.

3. **Kaulbarsch, Pfaffenlaus.** Einfache, zusammenhängende Rückenflosse, olivengrün mit dunklen Punkten, Rücken- und Schwanzflosse schwärzlich punktiert. Fleisch gut und leicht verdaulich.

4. **Zingel.** 2 Rückenflossen, Körper gestreckt, spindelförmig, Kopf zugespitzt, braungelb mit dunklen verwaschenen Querbinden, Kiemendeckel mit einem Dorne. Fleisch gut, selten zu Markt kommend.

5. **Knurrhahn** (Meerfisch). Fälschlich im Handel auch mit dem Namen Meerforelle bezeichnet, graubraun mit weißen Flecken und weißer Seitenlinie, 3 freie Strahlen vor der Brustflosse, Kiemendeckel mit starken Stacheln. Fleisch fest und trocken, wenig geschätzt.

6. **Makrele** (Meerfisch). Geräuchert bei uns unter dem Namen Lachsforelle im Handel, silberfarbig mit bläulichem Rücken und schwärzlichen Querbinden, zwischen Rücken-, bezw. After- und Schwanzflosse je 5 kleine falsche Flossen. Kiemendeckel ohne Stachel und Zahn. Fleisch geschätzt.

7. **Thunfisch** (meist als Konserve). Gedrungener als Makrele, die beiden Rückenflossen genähert und 8—10 kleine falsche Flossen, Brust mit großen Schuppen. (Kommt zu uns fast nur konserviert). Bis zu 600 Pfd. schwer; Fleisch dem Rindfleische ähnlich, schmackhaft, aber nicht leicht verdaulich.

II. Forellenfische:

(Keine Stachelflossen, aber eine Weichflosse und vor der Schwanzflosse eine strahlenlose Fettflosse am Rücken).

1. **Rheinlachs** (oder Salm). [Meerfisch.] Mund mit scharfen Zähnen besetzt. Kopf lang gestreckt, Rücken blaugrau, Bauch silberweiß. Rücken und Seiten mit wenigen schwarzen Flecken besetzt (zuweilen auch rote Flecken), Körper seitlich zusammengedrückt, bis zu 40 Pfd. schwer, Fleisch rot, sehr geschätzt und wertvoll. (Elblachs hat längeren Kopf und helleres Fleisch.)

2 **Seelachs, Seeforelle, Silberlachs** (Binnenseen). Mund mit scharfen Zähnen besetzt, Kopf kurz und abgestumpft, Rücken grün oder blaugrau, Bauch silberweiß, Rücken und Seiten mit schwarzen Flecken besetzt, Rückenflosse mit Flecken, Körper mehr rund, wenig zusammengedrückt, bis 30 Pfd. schwer, Fleisch hellrosa, sehr geschätzt und wertvoll.

3. **Huchen.** Mund mit Zähnen besetzt, Rücken grau, Bauch silberweiß, Rücken und Seiten mit kleinen schwarzen Flecken besetzt, Flossen ungefleckt, bis 100 Pfd. schwer, Fleisch weiß, geschätzt.

4. **Forelle.** Körper gedrungen, seitlich zusammengedrückt, Rücken (olivgrün) und Seiten (gelbgrün) mit schwarzen und roten Flecken besetzt, Mund mit Zähnen, bis 10 Pfd. schwer, am besten mit 2—3 Pfd., Fleisch fein schmeckend, sehr geschätzt.

6. **Saibling, Ritter.** Körper gestreckter als bei Forelle, kleine Zähne, Rücken blaugrau, Bauch und Seite gelblich und weißlich, runde helle Flecken, Brust-, Bauch- und Afterflossen am Vorderrande milchweiß gesäumt, bis zu 20 Pfd., am besten mit $^1/_2$—1 Pfd., Fleisch fein schmeckend, sehr geschätzt.

7. **Asch, Aesche.** Rücken graugrün, Seiten und Bauch hell, Seiten und die sehr hohen Rückenflossen dunkel längsgestreift, Oberkiefer etwas vorstehend, bis zu 3 Pfd. schwer, Fleisch sehr geschätzt.

8. **Renke, Blaufelchen, Weißfelchen.** Körper langgestreckt, Bauch und Seiten silberweiß, Rücken dunkler gefärbt, keine Flecken oder Streifen. Fleisch sehr gut und geschätzt.

9. **Kilch** (Ammersee und Bodensee). Kommt nicht lebend zu Markt, Fleisch fein und geschätzt, meist geräuchert.

10. **Schnäpel** (Meerfisch).

11. **Stint** (Nord- und Ostsee und Norddeutschland).

12. **Maräne** (Norddeutschland).

III. Karpfenfische.

(Nur eine weiche Rückenflosse in Mitte des Rückens, keine Stachel- und keine Fettflosse).

1. **Karpfen, Teichkarpfen, Spiegelkarpfen, Schuppenkarpfen.** Hoher, seitlich zusammengedrückter Fisch mit langer Rückenflosse und ausgeschnittener Schwanzflosse, Maul mit dicken Lippen und 4 Bartfäden, Rücken dunkelblaugrau, Seiten und Bauch gelblich, Fleisch rötlich, gut und fett, sehr geschätzt.

2. **Gareisel, Karausche.** Kürzer und höher als der Karpf, ohne Bartfäden, sonst dem Karpfen ähnlich, Fleisch grätenreich, sonst bei größeren Fischen gut, besonders gebraten.

3. **Schleihe.** Karpfenform, aber kurze Rückenflosse, alle Flossen abgerundet, an Mundwinkeln 2 Bartfäden, sehr fein beschuppt, schwärzlich grün, Fleisch fett, zart und wohlschmeckend.

4. **Brachse, Blei.** Sehr hoher, seitlich zusammengedrückter Körper mit kurzer Rückenflosse, aber langer Afterflosse, bleigrau. (Hieher gehört auch die wenig unterschiedene Blicke). Fleisch grätig, aber gut, besonders bei mittelgroßen Fischen.

5. **Aitel, Dickkopf.** Seitlich wenig zusammengedrückt, mit breitem Kopf und großem Maul, Rückenflosse kurz, Rücken schwarzgrün, Seiten und Bauch silberweiß oder goldgelb, untere Flossen rötlich, Fleisch grätenreich und wenig geschätzt.

6. **Nerfling, Aland.** Wie voriger, aber etwas höher, Maul, Augen und Schuppen klein, schwarzblau, Seiten und Bauch weißlich, untere Flossen rötlich violett, Fleisch weich und grätig.

7. **Schied oder Rapfen.** Leib langgestreckt, etwas seitlich zusammengedrückt, blaugrau, Seiten und Bauch weiß, untere Flossen rötlicher Anflug, kurze Rückenflosse; charakterisiert durch das aufwärts gebogene Kinn, das in eine Grube des Oberkiefers eingreift, Fleisch grätig aber gut.

8. **Nase oder Näsling.** Leib langgestreckt, etwas zusammengedrückt, schwärzlichgrün, unten weiß, Oberkiefer und Nase vorstehend, Maul fast gerade querstehend, untere Flossen gerötet, Rückenflosse kurz, Fleisch weich und grätig, wenig geschätzt.

9. **Frauenfisch, Frauen-Nerfling.** Leib langgestreckt und seitlich zusammengedrückt, Kopf klein und schmächtig, Maul unterständig, etwas vorspringende Schnauze, Rücken grünlich, Seiten und Bauch metallisch glänzend, Bauch-, After- und Schwanzflossen orangefarben. Zumeist im Frühjahr auf dem Markte. Kurze Rückenflosse, Fleisch wenig geschätzt.

(Hasel, Rüßling, Rotaugen, Rotfisch, Lauben rc. sind minderwertigere, zumeist grätenreiche Fische und zählen allgemein zu den Weißfischen).

10. **Maifisch, Alse, Finte** (Meerfisch, zu den Heringsfischen gehörig). Oberkiefer zuweilen mit sehr feinen Zähnen besetzt, Körper gestreckt, hoch und seitlich — insbesondere auch der Kopf — sehr stark zusammengedrückt, Kinn vorragend, Maul groß, bis zu den Augen, metallisch glänzend, mit dunklem Fleck hinter den Kiemen, kurze Rückenflosse. Unterrand des Bauches scharf gezähnt, wenn man daselbst von rück- nach vorwärts mit dem Finger streift (Kielschuppen).

11. **Barbe.** Körper langgestreckt und rund, nicht zusammengedrückt, Schnauze stark vorgestreckt, Maul zurückstehend, mit wulstigen Lippen, 4 starke Bartfäden, Rücken graugrünlich mit messinggelbem Glanze, Bauch weißlich, kurze Rückenflossen. (Der Rogen des Barben gilt als gesundheitsschädlich, daher nicht genießbar, Fleisch grätenreich, nicht besonders geschätzt).

IV. Hechte:

1. **Hecht.** Körper sehr gestreckt, fast rund, Rückenflosse kurz, weit nach hinten gegen die Schwanzflosse gerückt, Kopf langgestreckt

und niedergedrückt, Maul mit Zähnen bewaffnet, Rücken schwärzlich-grün, Seiten olivengrün mit Flecken. Fleisch fest, sehr gut, mit wenig Gräten, sehr geschätzt.

V. Heringsfische:

Hierher gehört auch der vorbeschriebene Maifisch; außer diesem kommen noch bei uns die Heringe in rohem Zustande als „grüne Heringe" zu Markt.

1. **Hering** (Meerfisch). Rücken dunkelblaugrau, unten silberweiß, Körper gestreckt und seitlich etwas zusammengedrückt, sehr verbreiteter, gut schmeckender Fisch. (Grüne, gesalzene, geräucherte, verschieden marinierte Heringe; am besten sind die Matjes- oder Jungfernheringe, 1—2jährige Fische, welche noch nicht gelaicht haben und sehr fett und wohlschmeckend sind.)

Ferner gehören hierher, **Sardelle, Sprotte** und **Sardine,** die jedoch nur als Konserven — gesalzen, geräuchert, mariniert oder in Oel — bei uns eingeführt sind.

Im Anschlusse an diese Konserven sei auch gleich des **Caviars** erwähnt d. i. der durch Einsalzen konservierte Rogen — Fischeier — von Hausen und Stör. Er sei grünlich schwarz, von angenehmem, salzigem Geruch und Geschmack, leicht beweglich und streichbar, nicht zäh und klebrig.

Feinste Sorte ist der Astrachan-Caviar, dann russischer und schließlich deutscher oder Elb-Caviar.

Ferner sei auch erwähnt, der in Essigtunke konservierten, vorher gebratenen **Neunaugen, Lampreten** oder **Pricken** und der ähnlich zubereiteten, vom Aale stammenden „Anquilotti".

(Ueber deren Beurteilung und Einkauf vergleiche das Kapitel „Konserven".)

VI. Aal:

1. **Flußaal.** Körper schlangenartig, rund, ohne Bauchflossen, Rücken-, After- und Schwanzflosse ineinander übergehend, dunkelgrün bis blauschwarz, Bauch heller; [sehr fett und geschätzt, aber schwer verdaulich]. (Siehe oben „Anquilotti").

VII. Waller:

1. **Waller oder Wels, Schaiden.** Körper nackt, grauschwarz bis olivengrün, Bauch weißlich, Kopf sehr breitgedrückt, am breiten Maule 2 sehr lange und 4 kurze Bartfäden, Rückenflosse

sehr kurz. Wird groß und schwer, Fleisch weniger geschätzt, von jüngeren Fischen besser.

VIII. Rutte:

1. Rutte oder Aalraupe. Langgestreckt, rund, Kopf etwas breit, gelblich und braun marmoriert, Bauch heller, 2 Rückenflossen, deren hintere, gleich der Afterflosse sehr lang, Schuppen sehr fein, am Unterkiefer unterm Maul 1 Bartfaden, Fleisch weiß, fest, fast grätenlos, besonders gedünstet sehr gut.

IX. Schellfische:

(Mehrere weiche Rücken= und Afterflossen, Bauchflossen vor der Brustflosse).

1. Schellfisch. 3 Rücken= und 2 Afterflossen, bräunlichgrau, unten weißlich, jederseits hinter der Brustflosse, an der schwarzen Seitenlinie einen schwarzen Fleck, große Augen, am Kinn einen kurzen Bartfaden, Fleisch gut, wenn vollkommen frisch, nimmt bald unangenehmen Geruch an.

2. Dorsch. 3 Rücken= und 2 Afterflossen, graugelb, braun gefleckt, Flossen ungefleckt, große Augen, Bartfaden am Kinn, Fleisch weniger gut als beim Schellfisch.

3. Kabliau. Wie Dorsch, Rückenflossen gefleckt, Flecken kleiner als beim Dorsch. (Das Fleisch des Kabliau kommt, vorher auf Stangen getrocknet, zu uns in den Handel und wird dann für den Genuß in Wasser wieder aufgeweicht — Stockfisch —, einfach gesalzen — Laberdan —, dann eingesalzen und getrocknet — Klippfisch.

X. Plattfische, Schollen:

(Körper sehr breit und flach, eine Seite weiß, die andere Seite verschieden gefärbt, beide Augen auf der gefärbten Seite, Meerfische.)

1. Flunder, Sole, Seezunge. Olivenbraun, klein schwarz gefleckt, Fleisch weiß, hoch geschätzt, wenig Gräten.

2. Goldbutt, Scholle. Braun mit großen, runden, orange=gelben Flecken. Fleisch geschätzt, frisch und geräuchert.

3. Steinbutt, Turbot. Oberseite mit einzelnen spitzen, großen Knochenschildern bedeckt, bis zu 30 Pfd. schwer, Fleisch hoch geschätzt.

Wie bereits erwähnt, sind die Fische nicht zu allen Zeiten gleich gut, erleiden zuweilen, insbesondere zur Laichzeit, eine wesentliche Einbuße an ihrem Wohlgeschmacke und dürfen viele derselben zu

dieser Zeit — im Interesse der Fischzucht und des Fortbestandes der Fische — auch nicht gefangen und nicht verkauft werden.

Zur Kenntnis dessen und zur Ermöglichung einer zeitgemäßen passenden Auswahl der Fische folgt im Anhang 3 eine Tabelle über Fang- und Schonzeit der Fische im Königreich Bayern mit dem Bemerken, daß rechtzeitig gefangene Fische noch 3 Tage nach Beginn der Schonzeit zu Markt gebracht und verkauft werden dürfen.

Einkauf der Fische.

Der Einkauf der Fische verlangt gute Kenntnis und Vorsicht, um den Zweck einer willkommenen, vorteilhaften Speisenabwechslung zu erreichen, und mögen hiezu folgende Anhaltspunkte dienen.

Erstes Prinzip ist gute, frische, unverdorbene, rein schmeckende Fische einzukaufen, da in diesem Zustande der wenigst geschätzte Fisch noch eine angenehme Speise bietet, wogegen der höchst geschätzte Fisch im verdorbenen Zustande ungenießbar, ja sogar gesundheitsschädlich werden kann.

In bezug auf zeitliche Auswahl von Fischen möge bemerkt sein, wie im Allgemeinen dieselben in Mitte der zwischen 2 Laichzeiten gelegenen Zeit als am bestgenährten und wohlschmeckendsten gelten.

Einheimische Fische erwerbe man möglichst in lebendem Zustande, bei toten Fischen achte man darauf, daß der Fisch frisch getöbtet, gesund und unverdorben sei: normale Farbe, volle, festsitzende Beschuppung, Feste und Starre des Körpers, ganze Flossen, klares, durchsichtiges, prall gefülltes Auge, reine, lebhaft gerötete Kiemen mit normalem Fischgeruche; in Wasser geworfen, sinke er unter.

Dagegen vermeide man ängstlichst verdorbene Fische: mißfarbig, mit Schimmel- und Pilzvegetationen behaftet, mangelnde oder leicht abfallende Beschuppung, weicher, schlaffer, welker, biegsamer Körper mit weichem, schwammigem Fleisch, vorstehenden, vom Fleische entblößten Gräten, leicht möglicher und bleibender Fingereindruck, zerfetzte oder mangelnde Flossen, eingefallenes trübes, weißes oder gar schon ausgestochenes Auge, mißfarbige, mit Schleim oder Schlamm bedeckte, übelriechende und stinkende Kiemen, Schwimmen des in Wasser geworfenen Fisches auf demselben.

Bei sonst guter Auswahl wähle man, selbstverständlich unter Rücksichtnahme der Gebrauchsmenge, Fische mittlerer Größe, weil solche, bei gutem Ansehen, das beste und schmackhafteste Fleisch geben, zu kleine Fische sind unansehnlich und weniger schmackhaft, zu große Fische oft zäh und schlecht schmeckend.

Zur Laichzeit, sowie einige Wochen vor und nach derselben, stehe man vom Einkaufe des betr. Fisches, der da weniger gut genährt und weniger schmackhaft ist, nach Möglichkeit ab.

Stockfisch — getrockneter und für den Hausgebrauch wieder in Wasser aufgeweichter, gequellter Kabliau — stellt, wie aus der Tabelle über den Nährwert der Lebensmittel ersichtlich, ein sehr wertvolles, bezw. sehr billiges Nährmittel dar, er sei rein weiß und von normalem Geruche, frei von Moder- und Fäulnisgeruch; gelber oder mit schwarzen Fleckchen besetzter Stockfisch ist, gleichwie der übelriechende, beim Einkaufe zu meiden.

Mehr noch, als bei anderen Lebensmitteln, gilt beim Fische der Grundsatz, daß guter Einkauf wichtiger ist, als gute Zubereitung!

Nicht selten werden ältere und verdorbene Fische geräuchert, doch sind solche auch in diesem Zustande nicht unschwer durch die Beschaffenheit und den Geruch des Fleisches als verdorben zu erkennen und vom Verkaufe auszuschließen.

V. Froschschenkel.

Allgemeines.

Sie sollen nur vom großen grünen Wasser- und vom Gras- oder Bachfrosch, keineswegs von der Kröte stammen, sind das von der Haut befreite Hinterteil des Frosches, das mit einem raschen Schnitte vom Vorderteil getrennt wird. Vor dem Schnitte soll, zur Vermeidung der Tierquälerei, der Frosch durch kräftigen Schlag auf den Kopf getödtet und nach dem Schnitte das nicht zur Verwendung kommende Vorderteil sofort in kochendes Wasser gegeben werden.

Die von Kröten stammenden Schenkel sind als eckelhaft und zuweilen direkt schädlich zu erachten, beim Einkaufe zu meiden und unterscheiden sich von den heller gefärbten, schlanken Froschschenkeln durch die mattere, mehr bläuliche, bezw. aschgraue Färbung und durch ihre kürzeren und zugleich kräftigeren Extremitäten. (Vergleiche nachstehende Zeichnungen.)

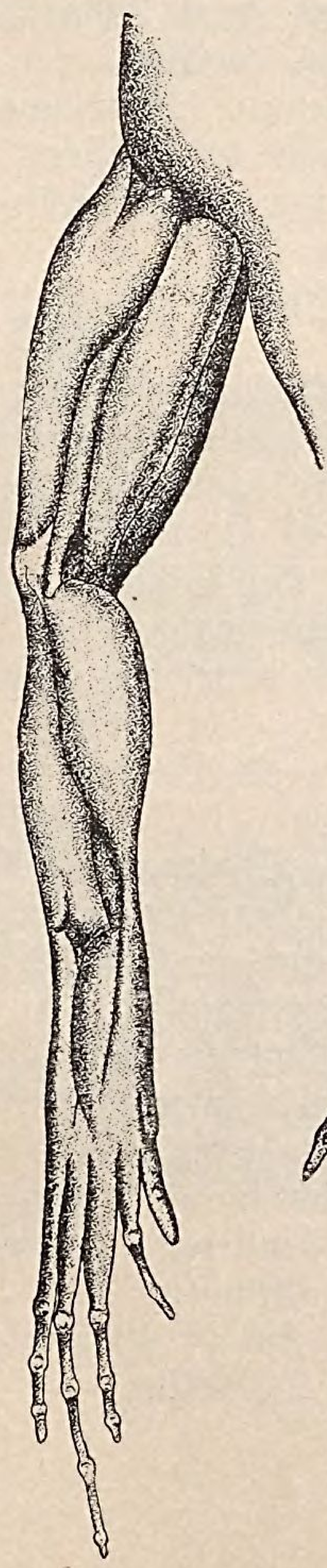
Die längste, zweite Zehe ist, von der Teilungsstelle ab, kaum nochmal so lang als die Fußfläche breit, während beim Frosche die gleiche Zehe etwa 3—4 mal so lang als die Fußfläche breit und das Fleisch hellrosarot — kurzweg als weiß bezeichnet — ist.

Die Froschschenkel sollen möglichst frisch zur Verwendung kommen, daher kein abgeblaßtes, ausgewässertes Ansehen ergeben, an der Rücken- bezw. Lendenschnittfläche auf Druck helles rotes Blut ergeben und keinen unangenehmen Geruch erkennen lassen.

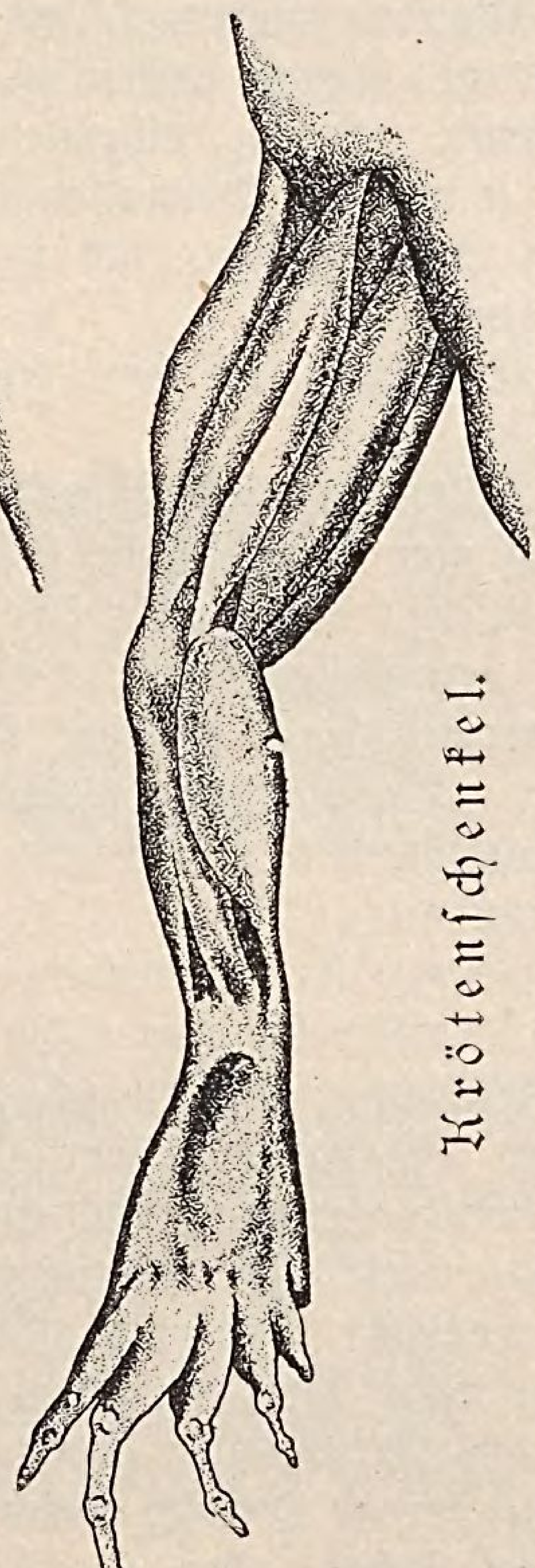
Froschschenkel kommen entweder in schmackhafter Tunke oder in Teig gebacken zur Verwendung und liefern ein zartes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fleisch.

Die Haltbarkeit der Froschschenkel ist gering, wird aber durch frisches fließendes Quellwasser erhöht. Haltbarkeit.

Beim Einkaufe hat sich das Hauptaugenmerk darauf zu richten, gute frische Waare zu bekommen. Für diesen Zweck beachte man, daß die Schenkel kein altes, abgeblaßtes, ausgewaschenes Ansehen haben und suche mit den Fingern an der Schnittfläche etwas Blut auszudrücken, das schöne rote Farbe und **keinen** üblen Geruch aufweisen muß. Einkauf.



Froschschenkel.



Krötenschenkel.

Krustentiere.

VI. Krebse.

Allgemeines. Die Krebse sind Wassertiere und haben ein sehr langsames Wachstum, so daß ein Krebs im Gewichte zu 100 g etwa 20 Jahre alt ist.

Wenngleich das Fleisch der Krebse einen nicht zu unterschätzenden Nährwert und besonderen Wohlgeschmack besitzt, so bedingt deren verhältnismäßig hoher Preis und bedeutender Verlust durch Abfall der krustigen Schalen, daß dieselben nur selten den Tisch des bürgerlichen Mittelstandes zieren. Das sonst schmackhafte Fleisch des Krebses wird als schwer verdaulich bezeichnet.

Die Krebse sind im allgemeinen schwarzbraun, doch wechselt deren Farbe, je nach der Beschaffenheit des Wassers in dem sie lebten, vom dunklen Schwarzbraun bis zum hellen Grün, insbesondere bei den Seekrebsen.

Beim Edelkrebs ist die Innen- bezw. untere Fläche der Scheren rot.

Krebse sollen nur lebend gekauft werden; ihre Tötung geschieht dadurch, daß man sie rasch in sprudelndes, kochendes Wasser gibt.

Das Zusetzen der Krebse in kaltem Wasser würde eine große Tierquälerei veranlassen.

Beim Kochen färbt sich der Krebs hellrot und krümmt sich der Schwanz ein. Bei Krebsen, welche tot zugesetzt wurden, mangelt diese Einkrümmung des Schwanzes, derselbe bleibt gerade — ein gutes Unterscheidungsmittel.

Die kleineren Krebse werden als Suppenkrebse, die großen als Speise- oder Tafelkrebse verwendet.

Die Krebsschalen dienen zur Bereitung der Krebsbutter.

Je nach Beschaffenheit der Gewässer haben die Krebse einen mehr oder weniger reinen Geschmack, in Seen, in denen viel Kalmus wächst, besitzen diese einen unangenehmen bitteren Geschmack.

Verdorbene Krebse. Als verdorben sind vom Einkaufe auszuschließen tote Krebse, insbesondere, wenn dieselben einen unangenehmen, stinkenden Geruch verbreiten, die Gliedmassen leicht abfallen und Würmer in deren Fleisch nisten, ferner Krebse, welche ihre Schalen abwerfen.

Von den Schal- oder Krustentieren, zu welchen der Krebs gehört, kommen bei uns noch zu Genuß:

Der Hummer, eine große, bis zu 40 cm lange Krebsart mit plumben Scheren, sehr geschätzte Delikatesse,

die Languste, in gleicher Größe oder größer noch als der Hummer, aber scherenlos, noch geschätzter als Hummer und

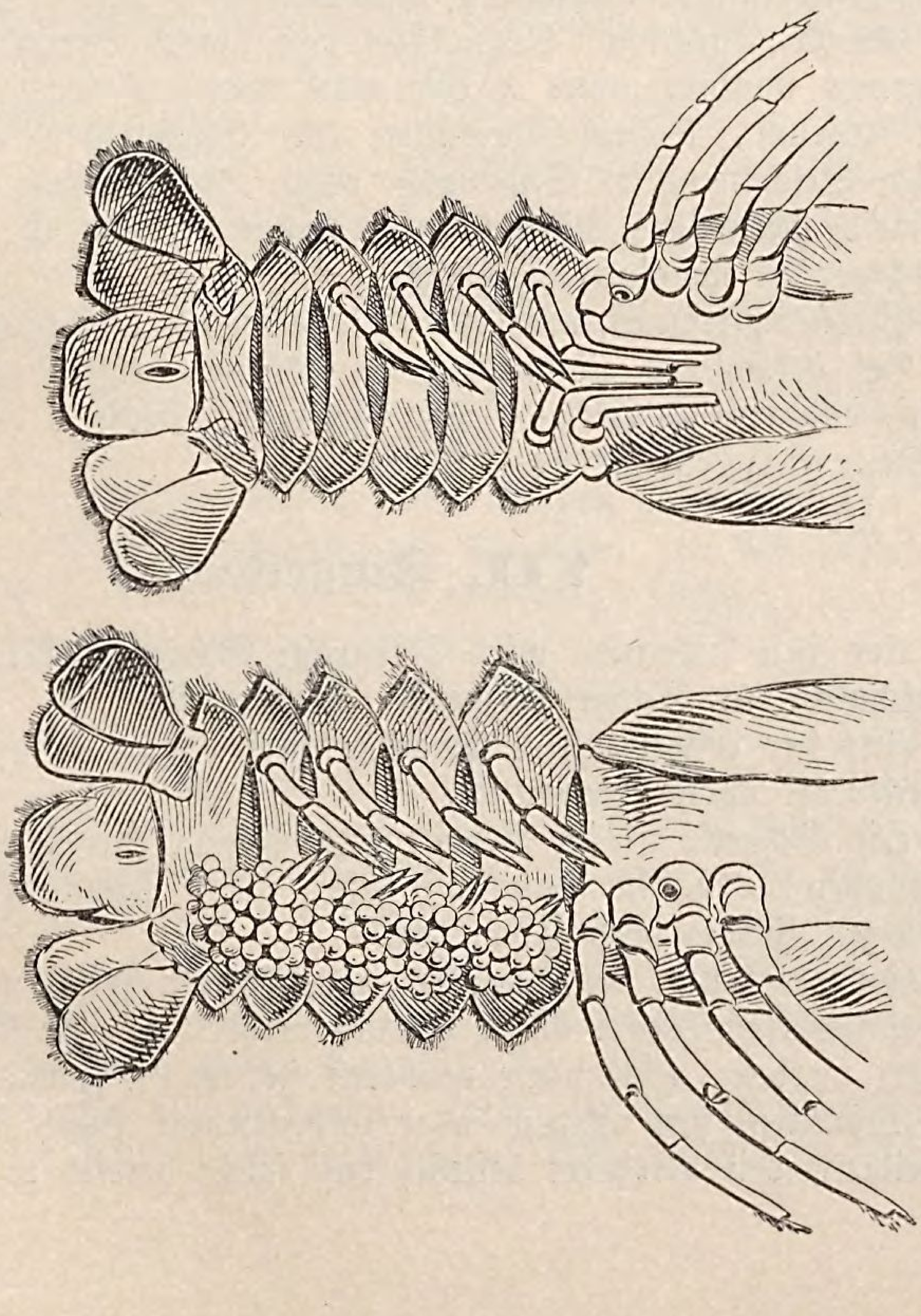
die Garneele oder Crevette gleichfalls scherenlos aber klein, schlank, etwa 8 cm. lang.

Sie werden teils einfach gekocht, teils in schmackhafter Tunke genossen.

Im Interesse der schwierigen und gefährdeten Krebszucht sollen weibliche und zu kleine Krebse — unter 40 g Gewicht — nicht gefangen oder zum Genusse verkauft werden. Zur Zeit der Fortpflanzung tragen die weiblichen Krebse ihre kleinen, runden, dunklen, derbschaligen Eier unter dem Schwanze an den Afterfüßen.

Krebse kommen nunmehr das ganze Jahr zu Markt, doch ist anzunehmen, daß dieselben nach der von Juni bis Juli stattfindenden ersten Häutung und zwar bis Oktober am schmackhaftesten und besten seien.

Der Fang und Verkauf weiblicher Krebse ist in manchen Ländern verboten.



Krebs
(systemat. Zeichnung)

männlich

weiblich

Bei den weiblichen Krebsen hängen oft die etwa hirsekorngroßen blauschwarzen, roten oder gelben Eier massenhaft, kurz gestielt und traubig an den Afterfüßen des Hinterleibes.

Die weiblichen Krebse haben am Hinterleibe 4 gleichmäßig gebildete Afterfußpaare, die männlichen haben nur 3 Paar solcher Afterfüße, dagegen aber am ersten Hinterleibsringe 2 Paare hornartiger, fast im rechten Winkel nach vorwärts geknickter und zwischen die Wurzeln des letzten wahren Fußpaares eingelagerter Gebilde, welche den weiblichen Krebsen fehlen. (Vergleiche vorstehende systematische Zeichnung.)

Haltbarkeit und Aufbewahrung. Lebende Krebse, gut abgetrocknet, lassen sich durch 8—14 Tage in einem kühlen Keller lebend erhalten, wenn man sie in einem Korbe oder Netz aufhängt, anders werden sie in großen, von Wasser durchströmten Behältern, unter entsprechender Fütterung aufbewahrt. Todte Krebse verderben sehr rasch.

Einkauf. Man kaufe womöglich, insbesondere also beim Krebse, nur lebende, gesunde Tiere, frei von üblem Geruche, bei notgedrungenem Einkaufe toter Krebse achte man auf etwa vorhandenen üblen Geruch, leichtes Ausfallen der Gliedmassen oder sonstige schlechte Beschaffenheit, Schimmel- bezw. Algenbildung an denselben und meide derartiges Material, das sogar geeignet ist, die Gesundheit schwer zu schädigen, ängstlich.

Gleiches gilt in entsprechender Weise von den andern Krustentieren.

Bei gekocht zu übernehmenden Krebsen u. s. w. achte man darauf, daß der Hinterleib nicht gestreckt, sondern fest gegen die Bauchseite eingekrümmt sei.

VII. Schnecken.

Allgemeines. Von den Schnecken wird die große Garten-, Weinbergs- und Waldschnecke zur Speise verwendet, letztere ist zwar zartfleischiger, steht aber der erstern an Schmackhaftigkeit nach. Das Fleisch der Schnecken ist schwer verdaulich.

Die Schnecke ist im Herbste und Winter genießbar, wenn sie zugesponnen, d. h. ihr Haus mit einer zähen Substanz, bezw. einer kalkartigen Schale verschlossen hat.

Gute Schnecken. Gute Schnecken müssen ganzschalig, frisch und gallertig sein und dürfen keinen üblen Geruch verbreiten. Je länger sie aufbewahrt werden, desto mehr verlieren sie an Geschmack.

Schnecken mit offenem oder zerbrochenem Hause sind möglichst zu meiden, weil Verdacht besteht, daß solche bereits tot sind:

Abgestorbene, verdorbene in Fäulnis begriffene Schnecken erkennt man daran, daß sie viel leichter sind, als gute gesunde Schnecken und üblen Geruch verbreiten. Schlechte und verdorbene Schnecken.

Solche Schnecken sind absolut ungenießbar, ja sogar gesundheitsschädlich, daher beim Ankaufe zurückzuweisen.

In Rücksichtnahme auf Vorstehendes wähle man zum Einkaufe nur gute, volle, schwere Schnecken aus und weise die verdorbenen zurück. Einkauf.

Zur Suppenbereitung genügen die kleineren, in der Regel billigeren Schnecken, während für Tafelzwecke große Exemplare zu wählen sind.

VIII. Austern.

Die Auster gehört zu den Muscheltieren und hat als Körperhüllen zwei flachgewölbte, bezw. ausgehöhlte, sich eng aneinander schließende Muschelschalen, in deren Höhlung der weiche Körper sich befindet. Allgemeines.

Sie werden zumeist roh — frisch und lebend — genossen, werden aber auch gebacken oder gedämpft, dann als Beigabe zu Ragouts und Saucen verwendet, sind aber in letzterem Zustande schwerer verdaulich.

Austern sind eine sehr teure Delikatesse und nur bei Frühstück und Tafel der Reichen verwendet.

Die Auster zählt zu den schwer verdaulichen Genußmitteln und ist am besten im Alter von 3—5 Jahren.

Das Alter der Auster erkennt man an den auf der stärker gewölbten Schale befindlichen blätterigen Schichten, die sich alljährlich um eine vermehren; so daß z. B. eine fünfjährige Auster vier solcher Schichten auf der ursprünglichen Schale zeigt.

Gute Austern sollen frisch und lebend sein und eine geschlossene Schale aufweisen; als die besten Austern gelten in Deutschland die englischen Austern, insbesondere die „Natives“, dann folgen die holländische, die holsteinische und die amerikanische Auster; sehr beliebt sind noch die sogenannten Grünbärte, die aber durch künstliche Färbung nachgemacht werden. Letztere, die event. sogar schädlich wirken können, erkennt man an der gleichmäßigen Grünfärbung der Schale, während die wahren Grünbärte ungleichmäßig, insbesondere aber der Bart derselben grüne Algenfärbung zeigt. Gute Austern.

Die Auster gilt als verdorben, wenn sie abgestorben ist und charakterisiert sich durch die offenstehende Schale; bei Zersetzung Verdorbene Austern.

der abgestorbenen Auster bildet sich an der Innenfläche der Schale ein schwarzer Ring und tritt übler, stinkender Geruch auf.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit der Austern ist eine geringe und gehen solche leicht zu Grunde.

Aufbewahrung.

Die Austern sind, die gewölbte Schale nach unten liegend, fest zu verpacken, bezw. mit Deckel und Gewicht im Gefäße derart zu beschweren, daß die Schalen nicht offen stehen, weil sie sonst rascher zu Grunde gingen, außerdem sind sie kühl zu halten.

Mießmuschel.

Die eßbare Mießmuschel bildet an den Küsten ein beliebtes Nahrungsmittel, doch machen sich nicht selten Vergiftungserscheinungen nach deren Genuß bemerkbar. Im allgemeinen gilt die Annahme, daß die aus den natürlichen Meeresgründen stammenden Muscheln ganz unschädlich sind, und daß nur die aus stagnierendem Wasser stammenden Muscheln giftig wirken und zu meiden sind.

Die giftigen Mießmuscheln charakterisieren sich durch einen süßlichen, ekelerregenden Bouillongeruch und gelbliches Fleisch, das Sudwasser der giftigen Mießmuscheln ist bläulich, das der genießbaren hell.

IX. Schildkröten.

Diese werden insbesondere in Hafenstädten genossen und zu Markt gebracht, haben ein mitunter geschätztes, schmackhaftes und nahrhaftes Fleisch, das aber als schwer verdaulich gilt und deshalb im Binnenlande selten genossen wird.

Die Riesenschildkröte liefert saftiges, schmackhaftes Fleisch, während die kleine Landschildkröte bei uns zur Bereitung der Schildkrötensuppe dient, welche nur die Tafel des Reichen ziert. Schildkröten sollen nur lebend zu Markt gebracht und gekauft werden.

In der „falschen Schildkrötensuppe“ (Mockturtle) wird das Schildkrötenfleisch durch mit der Haut versehenen Kalbskopf, in Mischung mit anderen Fleischsorten u. s. w. ersetzt.

X. Konserven.

Unter Konserven versteht man solche Nahrungs- und Genußmittel, welche durch eine besondere Zubereitung für eine längere Dauer vor dem Verderben geschützt, bezw. haltbar gemacht sind.

Die verschiedenen Methoden der Konservierung sind:

1. Das Trocknen an bewegter und erwärmter Luft (verschiedene Gemüse, carne pura oder Fleischmehl, Stockfisch, Cervelatwürste);

2. das Einkochen oder Eindicken mit oder ohne Zusatz von Zucker (Fruchtsäfte, kondensierte Milch);
3. das einfache starke Kochen unter oder mit sofort folgendem Luftabschlusse (corned beef, Fischkonserven, Touristenkonserven, sterilisierte Milch, Frucht- und Gemüsekonserven — Konserven im engeren Sinne —).
4. Das Einsalzen mit oder ohne nachfolgende Räucherung (Laberdan, Hering, Sardelle, Klippfisch, Pöckelfleisch, geräuchertes Fleisch, Schinken, geräucherter Hering, Bückling, Sprotte, Caviar &c.);
5. das Einlegen in mehr oder weniger scharfe Brühen — „Marinieren" — (Hering, Sardinen, Anchovis, Anguilotti, Neunaugen oder Priken, Tomaten u. a. Früchte, tutti frutti [Arak und Zucker] &c.);
6. das Einlegen in Oel oder anderes Fett (Sardinen, Gänseleber &c.)

Die Anwendung besonderer Konservierungssalze ist nicht empfehlenswert, weil verschiedene gesundheitsnachteilig wirken.

Den Konserven kommt, dem Zwecke und der Zubereitung entsprechend, eine große Dauerhaftigkeit und Haltbarkeit zu, insoferne nicht die konservierenden Momente eine besondere Aenderung erfahren, bezw. das Konservierungsmittel mit der Zeit nicht selbst eine Aenderung erfährt oder nachteilig auf das konservierte Material wirkt. Haltbarkeit.

So ergibt das Marinieren eine beschränkte Haltbarkeit, weil schwacher Essig zu geringe konservierende Wirkung besitzt, starker Essig und Essigsprit aber in einiger Zeit den Zerfall des Fleisches durch Auflösung des Bindegewebes und dadurch schlechtes Aussehen bedingt, aber auch nach einiger Dauer diese Materialien zu sehr durchdringt und dadurch diesen einen äußerst unangenehmen, den charakteristischen Geschmack des Materials vollkommen verdeckenden, scharfen Geschmack verleiht.

Fließt durch irgendwelchen Umstand die Marinade ab oder trocknet dieselbe ein, so unterliegen die bezüglichen Konserven in der Regel einer raschen Verderbnis.

Das Einlegen in Oel oder Fett ist natürlich abhängig von der Haltbarkeit dieser Konservierungsmittel, sie erfordern Abschluß von Luft, Licht und Feuchtigkeit, was natürlich am besten durch eine feste, schützende Umhüllung erreicht wird.

Eingesalzene Konserven haben beschränkte Haltbarkeit und machen in der Regel eine Gärung durch — Sauerkraut —; bei ihnen ist es

Hauptbedingung, daß die sogenannte Pöckelbrühe die Konserven umschließe.

Die Einsalzung bildet bei Fleischwaren eine Vorbereitung für die Räucherung, welche bei guter Durchführung schon lange, viele Monate währende Dauerhaftigkeit und Haltbarkeit bedingt.

Geräucherte Waren müssen stets trocken und luftig hängen, wodurch die Haltbarkeit begünstigt wird, wogegen eine Lagerung und Aufbewahrung in feuchten, dumpfen Lokalen eine rasche Verderbnis der Ware veranlaßt und durch Schimmelbildung eingeleitet und charakterisiert wird.

Gleiche Bedingungen gelten für die eingetrockneten Konserven, die selbstverständlich mit dem Feuchtwerden rasch verderben.

Eine große Haltbarkeit und Dauerhaftigkeit kommt insbesondere den durch einfaches starkes Kochen unter oder mit sofort folgendem Luftabschlusse — also in luftdicht verschlossenen Gefäßen — hergestellten Konserven zu und wird diese Konservierungsmethode in vielen Haushaltungen bei Gemüse und Obst verwendet.

Insoferne hiebei ein Korkverschluß zur Anwendung kommen soll, ist es unbedingtes Erfordernis, daß auch die Korken tüchtig durchgekocht und heiß eingesetzt werden, wie überhaupt der Verschluß mit Beendigung des Kochens und **vor** Abkühlung der Konserven zu erfolgen hat.

Alsbald nachfolgendes Versiegeln des Korkverschlusses begünstigt die Haltbarkeit und überdeckt allenfallsige Schadhaftigkeit des Korkverschlusses.

Derartige Konserven, denen mehrere Jahre dauernde Haltbarkeit zukommt — vorausgesetzt, daß Zubereitung und Luftabschluß fehlerlos erfolgten und das Gefäß keinen anderen Defekt ergibt — sind in Bezug auf den Aufbewahrungsort wenig beeinflußt, immerhin aber erscheint es angezeigt, auch da allgemein nachteilige Zustände nach Möglichkeit zu meiden.

Eingekochte und eingedickte Konserven sollen gut verschlossen werden, so daß Staub und Zersetzungskeime abgehalten werden; sie besitzen unter günstigen Umständen eine lange, durch Monate bis zu Jahren — Preißelbeeren — dauernde Haltbarkeit, erfordern aber öfteres Nachsehen und reinliche Behandlung.

Grundbedingung für eine gute Konservierung ist, daß die zu konservierenden Materialien selbst sich in vollkommen frischem und unverdorbenem Zustande befinden.

Bezüglich des Einkochens ist zu bemerken, daß zu starkes und langes Kochen oft Farbe und Geschmack des Materiales in ungünstiger Weise beeinflussen.

Die Verderbnis der offenen oder unter einfachem Verschlusse befindlichen Konserven ist durch Ansehen, Geruch und Geschmack nicht schwer zu erkennen. Verdorbene Konserven.

Dagegen ist die Beurteilung der unter luftdichtem Verschlusse befindlichen Konserven sehr erschwert, weil diese erst kurz vor ihrer wirklichen Verwendung geöffnet werden dürfen, da sie nach erfolgter Oeffnung rasch der Verderbnis unterliegen.

Bei den in dünnen Blechbüchsen befindlichen solchen Konserven achte man darauf, daß der Verschluß unverletzt sei und die beiden Bodenflächen derselben nicht ausgebaucht — bombieren — sondern eben seien, sowie, daß der Inhalt nicht stark „schlottere". Einkauf.

Konserven mit verletzten, stark bombierenden Büchsen, deren Inhalt beim Schütteln stark schlottert, weise man unbedingt vom Einkaufe zurück.

XI. Fette.

Die Fette bilden einen für die Ernährung und das Wohlbefinden des Menschen wichtigen Bestandteil der Nahrung und mag es nicht überflüssig erscheinen, zu erwähnen, daß Fette in richtiger Anwendung die Speisen — insbesondere trockene — mundgerechter, Mehlspeisen mürber machen, ferner daß die Verdauung der Fette durch Einwirkung der Galle in der Weise erfolgt, daß durch dieselbe solche im Speisebrei, ganz fein zerteilt — nicht Lösung, sondern Emulsion — und so für die Aufnahme in die Körpersäfte befähigt werden.

Festere Fette setzen diesem Vorgange in der Regel einen größeren Widerstand entgegen, weshalb sie, bei schwacher Verdauung, zuweilen mehr oder weniger belästigen — „widerstehen" —, was bei weicheren Fetten weniger der Fall.

Bei Behandlung am offenen Feuer sind die Fette mit Vorsicht zu überwachen, weil sie bei Ueberhitzung einerseits ihren Wohlgeschmack verlieren — sie bekommen mehr oder weniger ranzigen, bitteren, talgigen Geschmack und werden mißfarbig — andrerseits leicht brennbare Gase entwickeln — das Fett brennt.

Bei richtigem Backen mit Fett, wird vielen Nahrungsmitteln, durch die Producte der leichten Röstung des Fettes, ein angenehmer Geschmack mitgeteilt.

Die Fette sind teils tierischer, teils pflanzlicher Abstammung und werden unterschieden in:

1. feste Fette wie: Hammels- und Rindstalg ꝛc.,
2. halbfeste Fette wie: Schweine-, Gans-, Hunds-, Klauenfett ꝛc. und
3. flüssige Fette wie: Oele und Thrane.

Nicht unwichtig für die Verwendungsart der Fette erscheint auch der Umstand, daß bei Rinds-, Hammels- und Schweinefett der Schmelzpunkt höher als die normale Körperwärme, der Erstarrungspunkt derselben durchweg tiefer als diese liegt, mit Rücksicht darauf, daß jedenfalls das Fett in flüssigem Zustande von den Verdauungssäften leichter verarbeitet werden kann, als in festem Zustande, womit auch das Vermeiden von ausgiebigerem kalten Trunke bei fetten Speisen begründet sein dürfte. Im allgemeinen gilt der Grundsatz, daß die Tierfette leichter verdaulich seien, als die Pflanzenfette und daß unter den ersteren wieder die weicheren Fette, mit einem unter der Blutwärme liegenden Schmelzpunkte, leichter verdaut werden, als die festeren Fette, welche warmes Auftragen erfordern.

Bei Butter, Schmalz, Knochenfett, Pferde- und Hundsfett und in der Regel auch bei Kunstbutter liegen Schmelz- und Erstarrungspunkt innerhalb der normalen Körpertemperatur.

Haltbarkeit.

Bezüglich der Haltbarkeit der Fette ist zu erwähnen: daß, je reiner und fester ein tierisches Fett, desto besser ist in der Regel seine Haltbarkeit, daß aber die nicht ausgelassenen tierischen Fette, durch die ihnen anhaftenden anderen organischen Bestandteile, einer ziemlich raschen Verderbnis unterliegen, sowie, daß gemeinsame Einwirkung von Licht und Luft, auch bei reinen Fetten, ein rasches Verderben — ranzig werden — bedingen.

Hieraus ergibt sich, daß zur Erzielung einer längeren Haltbarkeit der Fette die tierischen Rohfette der Prozedur des „Auslassens" unterzogen werden müssen; Butter kann durch Einsalzen — für Eßbutter 2—3 %, für Kochbutter 5 % Kochsalzzugabe — und Abschluß von Luft und Licht für längere Zeit konserviert werden.

Das Auslassen der Fette erfolgt entweder unter der Einwirkung von heißem Wasser oder Dampf, oder direkt im Gefäße auf offenem Feuer, in welch letzterem Falle einige Vorsicht anzuwenden und insbesondere das Verbrennen zu vermeiden ist.

Bei letzterer Art bekommt das Fett, häufig unter vorheriger Beigabe von Brot oder Zwiebeln, durch den leichten Röstprozeß — die Grüben sollen nur lichtbraun, nicht schwarz werden — einen angenehmeren Geschmack, als beim Auskochen.

Aufbewahrung.

Die Aufbewahrung der Fette erfolge an trockenem, kühlem Orte, zu meiden sind hiefür Wohn-, Schlaf- und Kochräume, ferner Gefäße von Metall, mit Ausnahme des gut verzinnten Eisenbleches,

oder der emaillierten Geschirre, ferner Luft und Licht, weil hiedurch die Fette leicht verdorben, bezw. ranzig werden.

Die Prüfung der Fette im Haushalte kann sich nur auf sinnliche Wahrnehmungen — äußeres Ansehen, Gefühl, Geruch und Geschmack — beziehen; zu diesem Zwecke ist es notwendig, mit der normalen Beschaffenheit der unverdorbenen Fette vertraut zu sein und Fette, welche hievon auffallend abweichen — Pilzbildung, Mißfärbung, fleckige Beschaffenheit, ranziger oder sonst übler Geruch und Geschmack — von der Verwendung auszuschließen.

Ferner sei noch erwähnt, daß auch in Fetten durch die Zersetzung giftige Stoffe entstehen können.

Die nachstehenden Angaben beziehen sich auf ausgelassenes Fett bei normaler Tagestemperatur — etwa 15° R.

Hammelsfett: ist weiß, fest und spröde, fast geruchlos, erstarrt sehr bald, Schmelzpunkt über Blutwärme, wird bei Handwärme kaum weicher und hinterläßt beim Fingerdrucke keine Spur. Es findet, abgesehen von dem zum Fleische gehörigen Fette, im Haushalte kaum besondere Verwendung.

Rindsfett: gelblich weiß, ziemlich fest, eigentümlicher Talggeruch, wird bei normaler Handwärme weicher aber nicht fließend, Fingerdruck hinterläßt geringe Spuren, Schmelzpunkt über Blutwärme, findet im Haushalte nicht sehr selten Verwendung. (Erfordert gesunden Verdauungsorganismus.)

Margarin: Durch Auspressen des etwa auf 25° R erwärmten ausgelassenen Rindsfettes erhält man das weichere „Margarin", während das sehr feste „Stearin" in der Presse zurückbleibt, welch' letzteres für Nahrungszwecke keine Verwendung findet, wogegen das Margarin, leichter verdaulich als das Rindsfett, als solches zum Kochen und Backen, sowie auch zur Bereitung von „Margarine" (Kunstbutter, Kunstschmalz, Butterine 2c.) Verwendung findet. Der Schmelzpunkt des sorgfältig zubereiteten Margarins liegt unter der Blutwärme.

Knochenfett, Knochenmark: Das Knochenfett, Knochenmark vom Rinde ist leicht verdaulich und findet im Haushalte verschiedene Verwendung, ohne jedoch besonders ausgelassen zu werden.

Schweinefett: weiß bis grauweiß, weich, salbenartig, spezifischer, bratenartiger Geruch, wird bei normaler Handwärme weich und fließend, Fingerdruck hinterläßt leicht tiefe Spuren, Schmelzpunkt über Blutwärme, findet vielfache Verwendung im Haushalte; es bietet der Verdauung wenig Schwierigkeiten, und wird nicht selten im kalten Zustande genossen, besser vertragen als im warmen.

Speise- oder Rollenfett: ist in der Regel ein Gemisch von rein ausgelassenem Rinds- und Schweinefett und verhält sich auch dementsprechend.

Pferdefett ist bräunlich gelb, sehr weich, bei gewöhnlicher Tagestemperatur dickflüssig, Schmelzpunkt unter der Blutwärme, hat einen eigentümlichen nicht unangenehmen Geruch.

Findet nur in ärmeren Familien Verwendung, nachdem gegen den Genuß von Pferdefleisch und Fett immer noch große Abneigung besteht.

Hundefett ist rein weiß, weich und schmierig, bei gewöhnlicher Tagestemperatur dickflüssig, hat süßlich widerlichen, an die Ausdünstung des Hundes erinnernden Geruch, Schmelzpunkt unter der Blutwärme.

Kommt nur in armen Familien zur Verwendung, es sei denn, daß dasselbe als angebliches Heilmittel gegen Lungenkrankheiten eingenommen wird.

Gänsefett ist graulichweiß, gekörnt, bei gewöhnlicher Tagestemperatur breiig, dickflüssig, hat angenehmen Geruch nach Gänsebraten, Schmelzpunkt unter der Blutwärme.

Wird für sich zu Kartoffeln und Brot, sowie auch als angenehme Zugabe zu Gemüsen und dergleichen, weniger aber zum Backen verwendet.

Klauenfett ist das bei Kuttlern aus den Knochen der Schienbeine ausgekochte Fett, zumeist von unreiner Beschaffenheit und findet für Nahrungszwecke gewöhnlich keine Verwendung.

Abschöpffett (Backschmalz), ist von schmutzig grauer oder bräunlicher Farbe und stellt ein Gemische, beim Kochen und Backen erhaltener, verschiedener Fette dar.

Das im eigenen Haushalte gewonnene solche Fett wird da auch wieder entsprechende Verwendung zu Gemüsen, Brennmehl und dergleichen finden, wogegen das aus Gasthäusern stammende und zu Verkauf kommende Abschöpffett nur im ärmeren Haushalte Verwendung finden dürfte.

Margarine sind, nach dem Reichsgesetze vom 12. Juli 1887, alle diejenigen der Milchbutter ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich der Milch entstammt, und müssen als solche beim Verkaufe deutlich und richtig bezeichnet sein.

Die Grundlage der Margarine bildet zumeist das oben beim Rindsfette erwähnte Margarin, das mit abgerahmter oder Buttermilch behandelt wird und dadurch auch einen butterähnlichen Geschmack erhält.

Derart hergestellte „Margarine“ ist als Ersatzmittel für die ziemlich teuere Butter wohl zulässig und empfehlenswert, allein es kommen auch sehr geringwertige Margarine-Sorten, die ein Gemisch verschiedener und oft sehr minderwertiger tierischer und pflanzlicher Fette darstellen, in den Handel, welche keineswegs empehlenswert sind.

Der letztere Umstand nun bedingt eine große Abneigung gegen die Verwendung von Kunstbutter.

Margarine soll im Handelsverkehre deutlich und auffällig als solches bezeichnet werden.

Milchbutter, Butter ist das aus der Milch, durch Aufrahmung und Rühren oder Schlagen des Rahmes, gewonnene Fett von gelblich weißem Aussehen, Schmelzpunkt unter der Blutwärme, bei normaler Tagestemperatur von weicher, salbenartiger Konsistenz und angenehmem, an die Milch erinnernden, arematischem Geschmack. Gute Butter soll dicht und geschmeidig sein, ohne fremdartigen Geruch oder Geschmack, soll auf Zunge und in warmer Hand vollkommen zerfließen und im Mundeein kühlendes Gefühl ergeben.

Die Farbe der Butter ist, je nach Fütterungsweise der Tiere, verschieden — Winter- und Sommerbutter — und ist die gelblich-weiße Farbe im allgemeinen bevorzugt, weshalb auch zuweilen Butter durch Safran und dergleichen — der Milch zugesetzt — gefärbt wird.

Butter ist — abgesehen vielleicht von Leberthran — als die leichtest verdauliche Fettart zu erklären.

Als verdorben zu meiden ist auffallend bröckliche, schleimige oder fadenziehende, schimmelige oder stark verunreinigte Butter, dann Butter mit unangenehm dumpfem, bitterem, fadem, oder ranzig kratzendem Geschmack.

Gute Butter soll nicht von Buttermilch triefen und keine glasigen Außenflächen ergeben oder fleckige Beschaffenheit zeigen.

Je nachdem die Butter aus süßem, schwach angesäuertem oder völlig saurem Rahme bereitet wurde, hat sie einen besonderen Geschmack und ist die aus saurem Rahme bereitete Butter die wenigst beliebte, als feinste Butter gilt die aus schwach angesäuertem, sonst süßem Rahme erzeugte, welche ein angenehmes „Aroma“ und angenehmen, kräftigen „Nußgeschmack“ ergibt.

Man unterscheidet zwischen

1. Tafelbutter, als der besten Qualität frischer Butter, welche ihres Wohlgeschmackes halber geeignet ist, mit Brot, Kartoffeln und dergleichen genossen zu werden.

2. Kochbutter, geringere, weniger sorgfältig bereitete, häufig auch ältere Sorte der Butter, die nicht für den Rohgenuß geeignet ist und zum Kochen, Backen, Braten ꝛc. verwendet wird.

Zur Geschmacksprüfung der Butter bedient man sich mit Vorteil auch der gekochten Kartoffel, indem man die Probe auf der warmen Kartoffelscheibe zergehen läßt und dann erst zur Prüfung in den Mund nimmt, wobei sich der Geschmack hervorhebt, insbesondere auch die Kunstbutter sich durch ihren eigenen Geschmack von der Naturbutter unterscheiden läßt.

Beim Verkosten der Butter für sich allein behält man die Probe nicht vorn auf der Zunge bis sie geschmolzen ist, sondern man drückt sie noch vorher nach rückwärts gegen den Gaumen, den Geruch der Butter prüft man nach vorgängigem Reiben derselben zwischen den beiden Handflächen.

Um die Butter haltbarer zu machen wird dieselbe entweder gesalzen — Einkneten von 2—5% Salz — oder ausgeschmolzen, ausgelassen.

Es enthält nämlich die Butter nicht nur das Fett, sondern auch noch geringe Mengen anderer Bestandteile der Milch und diese sind es, welche nebst ihrem Feuchtigkeitsgehalt die Haltbarkeit der Butter beeinträchtigen.

Schmalz, Butterschmalz, Rindsschmalz, ausgelassene Butter. Es ist das aus der Butter ausgelassene Butterfett, das je nach der hiebei zur Anwendung gekommenen Temperatur verschiedenes Verhalten zeigt.

Wurde Butter bei mäßiger Temperatur — bis zu 120° — ausgelassen, so ist das Schmalz heller und salbenartig, wogegen es bei Anwendung von zu hoher Temperatur „verbrennt“, graubräunlich gefärbt wird und einen unangenehmen, manchmal talgartigen Geruch und Geschmack erhält.

Durch die beim Auslassen der Butter veranlaßte Erhitzung derselben geht das eigentliche Butteraroma verloren und treten an deren Stelle die Röstprodukte der Butterbeimengungen.

Um gutes „Schmalz“ zu erhalten, verwende man mäßiges Feuer und sehe darauf, daß die Butter langsam und gleichmäßig schmelze, sich das in derselben enthaltene Wasser völlig verdunste und der entstehende Bodensatz nur hellbraun — nicht schwarz — geröstet werde.

Das Aufsteigen von blauem Rauche aus dem Schmalze ist das Zeichen erfolgter Ueberhitzung.

Beim Auslassen des Schmalzes entsteht auf demselben ein sogenannter Schaum, der abzunehmen ist, und ein Bodensatz, den man durch längeres Stehen absitzen läßt, worauf das Schmalz vorsichtig abgegossen wird, so daß der Bodensatz zurückbleibt.

Langsames Erkalten unter öfterem Umrühren, insbesondere vor dem Erstarren oder während desselben, sollen dem Schmalz eine schöne körnige, „griesliche“ Beschaffenheit verleihen.

Gutes Schmalz sei von schöner, goldgelber Farbe, festem körnigem Aussehen und reinem, angenehmem Geschmacke, auf Zunge und warmer Handfläche soll es leicht und vollständig zergehen und ein kühlendes Gefühl verursachen.

Zur Prüfung des Geruches wird die Probe zwischen den Handflächen warm gerieben, worauf es einen angenehmen aromatischen Geruch ergibt.

Die Aufbewahrung des Schmalzes erfordert einige Vorsicht und ist hiebei insbesondere die Einwirkung von Sonnenlicht, Luft und Wärme zu meiden.

Die Verwendung des Butterschmalzes ist eine sehr vielseitige.

Kunstschmalz und Kunstbutter. Für diese gilt das unter „Margarine“ bereits Erwähnte.

Leberthran, Fischthran wird aus verschiedenen Fischgattungen, bezw. deren Leber gewonnen und wird zu Heilzwecken, nicht aber im Haushalte verwendet.

Er kommt roh — braun — und geläutert — hellgelb — in den Handel und ist die letztere Qualität von besserem Geschmacke, weniger unangenehm und wahrscheinlich leichter verdaulich.

Pflanzenfette und Oele. Von diesen kommen nur Oliven-, Mohn- und etwa Rüböl in Betracht, deren erste beide besonders zur Bereitung von Salaten Verwendung finden, während andere Oele nicht wohl zum Kochen verwendet werden.

Unter Rücksichtnahme auf das Voraufgeführte und die nicht Einkauf. unwesentlichen Preisunterschiede beim Fett beachte man, daß man auch die gewünschte Fettsorte in guter Qualität erhalte.

Für diesen Zweck betrachte man das äußere Ansehen, insbesondere ob nicht das Fett auffallend schmutzig, gebleicht, trocken aussehend, oder Butter glasig glänzend erscheint und dadurch ranzige Verdorbenheit bekundet, daß etwaige frische Schnittflächen ein schönes, normales, gleichmäßiges Ansehen haben, keine Ungleichmäßigkeit in Farbe oder Struktur oder gar fremde Beimischung — insbesondere bei Butter künstlich eingeknetete übergroße Menge von Buttermilch, bezw. Wasser — oder besondere Unreinigkeiten erkennen lasse.

Die Reinheit und Güte in Geschmack und Geruch des Fettes prüft man beim Einkaufe in der Weise, daß man mit einer reinen Messerspitze — keineswegs mit dem unreinen Fingernagel — eine kleine Probe entnimmt, auf die Zungenspitze bringt, da durch leichtes Andrücken an den Gaumen zerfließen läßt, hiebei das sich ergebende Gefühl und die leichtere oder schwerere Schmelzbarkeit beobachtet und darnach am Gaumen, unter mäßigem Einziehen von Luft durch die wenig geöffnete Mundspalte den Geschmack des Fettes prüft. Den Geruch des Fettes prüft man in der Weise, daß man eine kleine Probe hievon zwischen beiden Handflächen warm reibt, wonach der Geruch sehr leicht wahrzunehmen und zu beurteilen ist.

Selbstverständlich wird für den Einkauf die der Anforderung und Preisanlage best entsprechende Fettqualität ausgewählt, wogegen man unreines, ungleichmäßiges, verdorbenes, ranziges oder sonst schlecht schmeckendes Fett ausschließt.

Bei einiger Aufmerksamkeit ist es durchaus nicht schwierig, sich hier, wie bei allen Einkäufen, vor Benachteiligung zu schützen.

XII. Eier.

Die Eier bilden, nächst Fleisch und Milch, die wichtigsten animalischen Nahrungsmittel und zwar in der Form des Vogeleies, speziell des Hühnereies.

Sie sind ein weit verbreiteter Konsumtionsartikel und dienen, teils für sich allein — roh, gesotten, gebacken — teils als verbessernde Zuthaten zu anderen Nahrungsmitteln und Speisen, als maßgebender Nahrungsbestandteil.

Wie bereits erwähnt, kommen fast nur die Hühnereier auf den Markt, seltener die Eier von Truthühnern, Enten, Gänsen, Pfauen, Fasanen und Perlhühnern, welch letztere als besonders wohlschmeckend geschätzt werden.

Vorgenannte Eier sind sämtlich einfarbig, je nach Gattung und Rasse der Tiere verschieden groß, rein weiß, gelb-, grau- oder blauweiß oder braungelb.

Die Eier vom Kibitz — olivenfarbig und schwarz gefleckt, größter Querdurchmesser nahe dem stumpfen Ende — und der Möven — olivengrün mit grauer oder braunschwarzer Fleckzeichnung, eiförmig — bilden besondere Delikatessen und werden teuer bezahlt.

Das frische Ei hat ein Durchschnittsgewicht von etwa 58 g und besteht, abgesehen von der Schale und Schalenhaut, zu $^2/_3$ aus dem Eierweiß oder Eierklar und $^1/_3$ Dotter, welch' letztere durch

ihre Zusammensetzung und Reichtum an phosphorsauren Salzen, den wertvolleren Bestandteil des Eies darstellt.

Dazu kommt, daß das Eiweiß fast kein Fett, die Dotter aber fast doppelt soviel Fett — Eieröl — als Stickstoffsubstanz enthält, wodurch es wohlschmeckender und bevorzugt ist.

Im Durchschnitt enthält das Hühnerei:

73,67 % Wasser
12,55 % Stickstoffsubstanz
12,11 % Fett (fast ausschließlich in Dotter)
1,67 % Asche und Extraktstoffe.

Abgesehen von der kalkhaltigen Schale, die ja nicht genossen wird, ist das Ei bei normalen Verdauungsorganen vollkommen ausnützbar und bietet keine Beschwerden, ja es wird sogar bei Verdauungsbeschwerden, insbesondere bei Diarrhöe mit Vorteil genossen.

Hauptbedingung hiebei ist jedoch, daß das Ei in einer Form genossen werde, daß es nicht größere und fest geronnene Klumpen darstellt — roh, ganz weich gekocht oder in Flüssigkeit fein verrührt.

Wohl gerinnt das Ei bei der Verdauung erst im Magen, um dann durch die Verdauungssäfte wieder aufgelöst zu werden, allein die Gerinnung ist eine feinflockige und dadurch bald wieder zur Lösung kommende, wogegen das hart gekochte Ei größere Klumpen bildet, die, je gröber gekaut, desto längere Zeit zur Auflösung bedürfen und bis dahin einen nicht vollkommen gesunden Organismus belästigen können.

Hienach ist das rohe Ei am leichtesten, das hart gesottene Ei am schwersten verdaulich und hängt in den Zwischenstufen der Verdauungsgrad von der mehr oder weniger feinen Verteilung der Eisubstanz in der Nahrung ab; je feiner die Verteilung, desto leichter verdaulich.

Je nach Nahrung und Rasse des Huhnes sind die Eier verschieden in Größe, Farbe und Dicke der Schale und kommen auch verschiedene Abnormitäten vor, wie Eier mit häutiger, kalkfreier Hülle, dann Eier mit 2 oder 3 Dottern, oder 2—3 in einander eingeschachtelte, vollkommen entwickelte Eier, dann Eier mit abnormem Inhalte, wie Sand, Federn, Würmern und dergl.

Je nach Farbe und Dicke der Schale ist das Ei bei der Untersuchung mehr oder weniger durchscheinend.

Zum Färben der Eier sollen giftfreie Farben verwendet werden, weil die Farben durch die Poren und Sprünge der Eier zum Inhalt eindringen und so mit diesem zum Genuß und zur schädlichen Wirkung kommen können.

Je frischer das Ei, desto besser und angenehmer ist dessen Ge-

schmack, je länger dasselbe aufbewahrt, desto mehr leidet der Geschmack Schaden, während die sogenannten Kalkeier sich nicht zum Kochen in der Schale und auch nicht zum Schneeschlagen eignen, weil solche beim Kochen leicht springen, wie auch starke Kälte, durch Gefrieren des flüssigen Ei-Inhaltes die Schale zersprengt.

Länger gelagerte, vor anderweiter Veränderung geschützte Eier verlieren durch Verdunstung einen Teil des in ihnen enthaltenen Wassers, wodurch sich der flüssige Inhalt, unter Verdichtung, vermindert und das spezifische Gewicht ein leichteres wird.

Verdorbene Eier.

Die Verderbnis der Eier ist in verschiedenen Umständen begründet und sind diese im wesentlichen Folgende:

1. Einverleibung von fremden Körpern und lebenden Parasiten — Federn, Sand, Eingeweidewürmern rc. — während der Entwicklung des Eies im Muttertiere, sie sind nur in ganz vereinzelten Fällen konstatiert und gehören zu den Seltenheiten.
2. Bebrüten der Eier, so daß eine mehr oder weniger vorgeschrittene Entwicklung des Embryo stattgefunden hat, dies kommt nicht so selten dadurch vor, daß Hennen ihre Eier „verlegen“ und so ohne Kenntnis des Besitzers bebrüten; derartig aufgefunde Eier werden von leichtfertigen, kenntnis- oder gewissenlosen Leuten in den Handel gebracht;
3. faule Eier — der Ei-Inhalt unterliegt, wie alle eiweißhaltigen Substanzen, dem Fäulnisprozesse, der je nach gegebenen Verhältnissen nach kürzerer oder längerer Frist eintritt;
4. anderweite zersetzende Vegetationen — Schimmelpilz und Kokkenbildung im Eie — veranlaßt durch ungeeignete Aufbewahrung z. B. in verdorbener modernder Spreu;
5. Geschmacksänderung des Eies durch die von Hühnern aufgenommenen Nahrungsmittel.

Prüfung und Beurteilung der Eier.

1. Aeußere Besichtigung:
   a) frische Eier ergeben nach Entfernung des etwa anhaftenden Schmutzes leichten lackartigen Glanz mit Erkenntnis der Porentrichter als etwas dunklere Pünktchen,
   b) Kalkeier sind zumeist matt und ohne Glanz der Schale, die Porentrichter erscheinen als weißere Pünktchen,
   c) mit Oel oder Fett präparierte Eier lassen sich durch den eigentümlichen Fett- oder Speckglanz bestimmen,
   d) die Farbe der Eier ist unmaßgeblich, da diese, gleichwie die Größe der Eier, von Rasse, Alter und dergl. der Tiere abhängig ist und beeinflußt wird, dagegen zeigen in vorge-

schrittener Zersetzung begriffene Eier zuweilen bei oberflächlicher Besichtigung schon eine Verdunkelung.

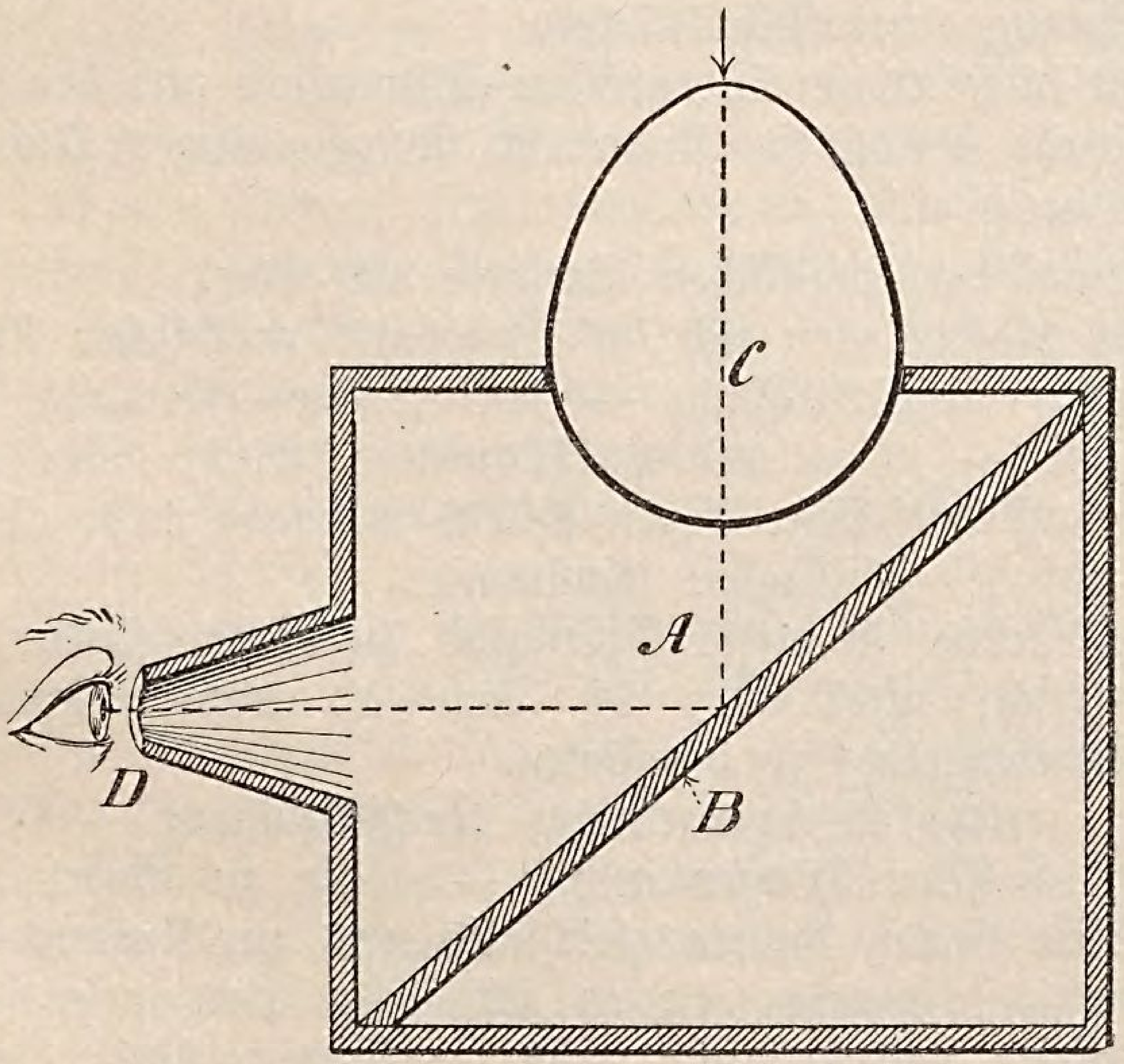
2. Prüfung der Durchsichtigkeit:

Dieselbe geschieht in der Weise, daß man ein Ei zwischen Kleinfinger und äußerem Handballen derart in die hohle Hand nimmt und vor das Auge hält, daß der Raum zwischen dem Eie und dem Beobachtungsauge möglichst dunkel ist, während dafür Sorge getragen wird, daß das Ei von der entgegengesetzten Seite möglichst dem Einflusse direkter Lichtstrahlen (Tages-, Sonnen- oder Flammenlicht) mit Achsenrichtung gegen das Auge unterliegt, wobei das Ei in der hohlen Hand nach verschiedener Richtung gewendet und gedreht wird.

Bei solcher Besichtigung sind frische und unverdorbene Eier sehr hell durchscheinend, ältere Eier sind weniger hell, während die verdorbenen Eier mehr oder weniger stark verdunkelt, oder im helleren Felde mit größeren oder kleineren dunklen Flecken behaftet sind.

Hiebei ist aber wohl zu berücksichtigen, ob die Verdunkelungen nicht etwa durch äußerlich anhaftende Schmutzteile, die durch Waschen leicht zu beseitigen, veranlaßt sind.

Nicht unerwähnt kann bleiben, daß gesottene Eier überhaupt vollkommen undurchscheinend sind, welche sich behufs Vermeidung unliebsamer Täuschungen dadurch erkennen lassen, daß ihr Inhalt



beim Schütteln unbeweglich ist und daß sie, auf einem Tische liegend, in kreiselnde Bewegung gebracht, sich leicht und rasch längere Zeit drehen, während ungekochte Eier kaum einige Drehungen machen und dann wieder ruhig liegen bleiben.

Für diesen Zweck wurden auch besondere „Eierspiegel" konstruiert, deren Prinzip darin besteht, daß ein Kästchen (A), als Dunkelraum dienend, mit 2 Oeffnungen — eine zum Einlegen des zu prüfenden Eies (C) und eine zum Durchschauen mit dem Auge (D) — versehen ist, während ein im Innenraume entsprechend angebrachter Spiegel (B) die durch das Ei hindurchdringenden Lichtstrahlen dem Auge zuführt. (Siehe die Zeichnung auf Seite 77.)

Sind die Eier für eine längere Aufbewahrung bestimmt, so sind sie sowohl der Länge, als auch der Quere nach zu durchschauen.

Nicht unwichtig ist es hiebei, sich über die Größe der zumeist am stumpfen Ende des Eies befindlichen Luftblase zu überzeugen.

Man durchschaut das Ei nach der Quere derart in der Hand, daß der Lichtstrahl in schiefer Richtung von oben herab das Ei durchdringt, und zwar auf das stumpfe Ende — oben — auffällt, wobei sich bei einiger Uebung die Luftblase — Luftraum — gut beurteilen läßt.

Beim frischen Ei hat der Luftraum die Ausdehnung eines 5 bis 10 Pfennigstückes, bei mehrere Wochen alten Eiern erreicht dieser die Ausdehnung eines Markstückes.

Ergibt diese Blase eine größere Dimension und übersteigt deren Höhe mehr als 5 mm, so ist das Ei für eine längere Aufbewahrung nicht mehr geeignet.

3. Prüfung der spezifischen Schwere der Eier.

Hiefür bedient man sich im Haushalte praktischer Weise einer 10prozentigen Kochsalzlösung — 100 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser gelöst — in welcher vollkommen frische Eier zu Boden sinken und auf der Seite liegen sollen, während mehr als 14 Tage alte Eier auf der Flüssigkeit schwimmen.

Eier, welche in dieser Flüssigkeit zu Boden sinken, sind als unbedingt frisch, nicht über 14 Tage alt und geeignet für eine längere Aufbewahrung zu bezeichnen.

Eier, welche in 5prozentiger Kochsalzlösung — 50 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser gelöst — völlig zu Boden sinken und auf der Seite liegen, können gleichfalls noch zur Aufbewahrung verwendet werden, dagegen eignen sich hiefür nicht mehr solche Eier, welche in dieser Lösung nicht mehr zu Boden sinken, oder beim

Niedersinken, bezw. Aufstoßen auf den Boden, mehrmals in die Höhe gestoßen werden und auf der Spitze stehen bleiben.

Eier, welche in reinem Brunnenwasser schwimmen, sind schlechtweg als verdorben zurückzuweisen.

4. Prüfung des Ei-Inhaltes in bezug auf Dichtigkeit, Geruch und Geschmack.

Diese ist beim Einkaufe der Eier nicht wohl möglich, aber unerläßlich beim Verbrauche derselben, weil ein einziges verdorbenes Ei eine große Speisenquantität verderben und unbrauchbar machen und dadurch größeren Schaden und Unannehmlichkeiten bereiten kann.

a. Schüttelt man die Eier leicht in der Hand, so ergeben vollkommen gute und frische Eier kein besonderes Gefühl und Geräusche, der Inhalt ist scheinbar unbeweglich, während ältere und verdorbene Eier eine Beweglichkeit des Inhaltes fühlen und hören lassen, sie „schlottern" oder „schwappeln".

Diese Methode eignet sich aber nicht für Eier, die für eine längere Aufbewahrung bestimmt sind, weil durch starkes Schütteln das Verderben des Eies begünstigt wird.

b) Oeffnet man die Eier und entleert vorsichtig deren Inhalt, so ist bei frischen Eiern das Eierweiß oder Eierklar ganz hell, fast farblos und dickflüssig, es läßt 2 Hauptschichten, nämlich eine mehr leicht flüssige, helle, klare Schichte und eine mehr gallertige zusammenhängende, aber gleichfalls klare Schichte, unterscheiden; die Dotter bildet in denselben eine von einem zarten Häutchen umschlossene gelbe Kugel.

An der Dotter, unter dem zarten Häutchen, ist eine etwa hanfkorngroße hellere Scheibe, die Keimscheibe (Narbe, Hahnentritt) zu beobachten, während von der Dotterhaut 2 weiße häutige, schraubig gewundene Gebilde in entgegengesetzter Richtung in das Eierweiß ragen.

Der gesamte Inhalt hat einen spezifischen, nicht unangenehmen Geruch.

Ist dagegen das Eierweiß trübe, leicht flüssig, wässrig, mit der Dotter vermischt, oder zäh-gallertig an der Schale haftend, übelriechend und stinkend, so ist das Ei als verdorben zu betrachten und nicht zu verwenden.

Aeltere und die in Kalk aufbewahrten Eier bekommen öfters einen eigentümlichen, unangenehmen, heuartigen Geruch und Geschmack und sind, weil die Speisen dadurch einen unangenehmen Geschmack erhalten, mit Vorsicht zu behandeln.

Einkauf der Eier. Beim Einkaufe der Eier achte man darauf, daß dieselben möglichst frisch seien und prüfe für diesen Zweck mehrere derselben durch Besichtigung in oben beschriebener Weise, nebstdem wird natürlich auch die Größe der Eier in Berücksichtigung gezogen werden, da ja große Eier immer viel ergiebiger als kleine sind.

Neben Besichtigung prüfe man auch die Schwere des Eies durch Abwägen in der Hand, denn je älter, desto leichter sind die Eier; ein mittelgroßes Ei wiegt etwa 58 Gramm, ein großes Ei 65—70 Gramm.

Eier, welche keine vollkommen reine Durchsicht, Trübung und dunkle Flecken ergeben, bei leichtem Schütteln „schwappeln" oder „schlottern", sich in der Hand auffallend leicht erweisen und einen auffällig großen Luftraum erkennen lassen, sind vom Einkaufe auszuschließen, weil sie entweder schon verdorben, mindestens aber der Verdorbenheit verdächtig sind.

Besondere Vorsicht erfordern die als „zerbrochen" feilgebotenen Eier, weil diesen gerne die verdorbenen Eier beigemengt werden.

Bei solchen Eiern hat man sich also besonders zu überzeugen, daß sie vollkommen gut und unverdorben und die Bruchstellen — Risse, Sprünge — vollkommen rein und frisch, nicht verdunkelt oder bereits mit Schimmelbildung behaftet sind.

Da erklärlicherweise den zerbrochenen Eiern eine sehr verminderte Haltbarkeit zukommt, so dürfen solche nur für den sogenannten Tagesbedarf eingekauft werden.

Ferner achte man auf den Unterschied zwischen den „frischen" und den „Kalk"- oder sonst konservierten Eiern, weil Letztere, insbesondere die Kalkeier, manche Verwendungsweise ausschließen, oft einen unangenehmen Geschmack, jedenfalls aber einen geringeren Wohlgeschmack als frische Eier ergeben. Frische Eier sind in der Regel höher im Preise, als die konservierten.

Für eine beabsichtigte längere Aufbewahrung dürfen nur vollkommen frische und reine Eier eingekauft werden.

Beurteilung des Eies für die Küche. Eierweiß und Eidotter finden in der Kochkunst oft verschiedene, bezw. einzeln Verwendung.

Eierweiß scheint sich an der Luft nicht gut zu halten und sind Fälle bekannt, in denen ein etwa 6 Tage an der Luft gestandenes Eierweiß ein trübes Ansehen und faden Geruch bekam, sich nicht zu Schnee schlagen ließ und beim Genusse Vergiftungserscheinungen — Brechreiz, beschleunigte Herzthätigkeit, lähmungsartige Schwäche und Mattigkeit — hervorrief. Also Vorsicht!

Das Eierweiß der Kalkeier ist zum Schneeschlagen nicht zu verwenden, wie auch Kalkeier beim Kochen zumeist zerspringen, sich also hiefür nicht eignen.

In fauliger Zersetzung begriffene Eier sind gesundheitsschädlich und entwickeln in der Regel ein schädliches Gift, das sogar den Tod veranlassen kann.

Die Haltbarkeit der Eier ist, veranlaßt durch den Schutz, den die Schale bietet, eine ziemlich lange und kann sich unter günstigen Verhältnissen auf etwa 3 Monate erstrecken, während unter ungünstigen Verhältnissen, die Verderbnis schon in wenigen Wochen eintreten kann. Haltbarkeit.

Grundbedingung für eine längere Aufbewahrung der Eier ist, daß dieselben möglichst frisch, unverdorben und rein sind — vergleiche oben über Prüfung und Beurteilung der Eier — und die Schale unverletzt ist. Aufbewahrung.

Für Aufbewahrung der nicht weiter zu behandelnden Eier wähle man ein kühles, trockenes Lokal mit entsprechender Ventilation — luftigen, trockenen Keller — aus, in welchem dieselben auf Holzgestellen mit Löchern — am besten viereckig in der Größe, daß kein Ei durchfallen und in einer Entfernung, daß kein Ei das andere berühren kann, derart eingesetzt werden, daß das spitze Ende des Eies nach abwärts sieht. Feuchte, dumpfe Lokale sind für Aufbewahrung der Eier total verwerflich.

Ferner geschieht die Aufbewahrung der Eier in mit Hackstroh, (Häcksel) Spreu, Sägespähnen oder ausgekühlter Asche ausgefüllten Gefäßen, dann durch Einlegen in Salz-, Weinstein- oder Kalkwasser, sowie durch Ueberziehen mit Fett, geschmolzenem Paraffin, Oel, Lackfirnis, Gummi- und Leimlösung.

Zu bemerken ist hier, daß bei Anwendung von Fett nach längerem Aufbewahren sich der ranzige Geschmack dem Ei mitteilt, ferner daß zum Verpacken der Eier kein stark riechendes Material verwendet werde, weil diese den Geruch annehmen.

XIII. Milch.

Mit dem Ausdrucke „Milch“ bezeichnen wir das Produkt der den weiblichen Säugetieren eigenen besonderen Drüsen — Milchdrüsen, Euter — das bestimmt ist, von dem neugeborenen Jungen als ausschließliche Nahrung in den ersten Lebenswochen aufgenommen zu werden.

Im Marktverkehre verstehen wir unter der Bezeichnung „Milch“ nur das dem Euter der Kuh entnommene Produkt — also Kuh-

milch — während wir die ausnahmsweise vorkommende, bezw. in Gebrauch zu nehmende Milch anderer Tiere speziell nach der Tiergattung bezeichnen, wie Ziegenmilch, Schafmilch u. s. w.

Normale Milch ist eine undurchsichtige, weiße, gleichartige und leichtbewegliche Flüssigkeit mit eigentümlichem, nußartigem, etwas an die Hautausdünstung gesunder Kühe erinnerndem Geruch und eigentümlichem, angenehmem, mild süßlichem Geschmacke, im frischem Zustande gekocht, gerinnt sie nicht.

Abweichend von diesen Eigenschaften zeigt sich die in den ersten 4—7 Tagen nach dem Gebären abgesonderte sogenannte Colostral-, Biest- oder Kälbermilch, welche von mehr gelber Farbe und dickflüssig ist und einen unangenehmen, etwas salzigen Geschmack hat; sie gerinnt alsbald beim Kochen, ist vom Markthandel ausgeschlossen, im Haushalte nicht gebräuchlich und als Nahrung für Kinder untauglich und geradezu schädlich.

Nur in vereinzelten Gegenden und Oekonomien ist es üblich, die Colostralmilch zur Erstellung eines besonderen Kuchens zu verwenden.

Normalmilch enthält durchschnittlich:

Wasser	87,75 %
Caseïn und Eiweiß	3,60 %
Fett	3,40 %
Zucker und Extraktivstoffe	4,50 %
Salze	0,75 %

Je nach Rasse, Alter, Futter, Wart und Pflege, Trächtigkeit, Melkzeit u. s. w. sind diese Bestandteile verschieden und ist hier besonders zu erwähnen, wie die beim Melken aus dem Euter zuerst entnommene Milch viel weniger (1½ %) und die zuletzt entnommene Milch viel mehr (7—8 %) Fett enthält, woraus leicht zu ersehen, wie wichtig es ist, die Kühe gleichmäßig und vollkommen auszumelken, um ein gleichwertiges Produkt zu erzielen.

Aus gleichem Grunde ist auch empfehlenswert, die Milch einer größeren Anzahl von Kühen zu mischen, um ein gleichmäßiges Produkt zu erhalten, weil die Milch der verschiedenen Tiere des gleichen Stalles, bei gleicher Fütterung und Haltung, doch Verschiedenheit in Zusammensetzung und Geschmack ergibt.

Charakteristisch für die Milch ist es, daß sich das in derselben enthaltene Fett nicht, wie die übrigen Bestandteile, im aufgelösten Zustande, sondern in feinster, mit bloßem Auge nicht wahrnehmbarer Verteilung — Fettkügelchen — in derselben enthalten vorfindet und daß sich diese Fettkügelchen bei längerem, ruhigem Stehen der Milch nach oben zusammendrängen und dann die in der Farbe

deutlich unterscheidbare, mehr gelblichweiße Rahmschichte, Oberes oder Sahne bildet, während die darunter befindliche mehr bläulichweiße Milchschichte sehr arm an Fett — entrahmte, abgeblasene oder Magermilch — ist.

Natürlicher Zweck und Zusammensetzung, wie nicht minder die praktische Erfahrung lassen uns erkennen, daß wir in der Milch ein sehr wichtiges und zuträgliches Nahrungsmittel besitzen, das für sich allein schon in der Lage ist, den Anforderungen der Ernährung vollkommen zu entsprechen.

In Bezug auf Zuträglichkeit und Haltbarkeit der Milch muß jedoch darauf aufmerksam gemacht werden, daß sie bei Produktion und Aufbewahrung die größte Reinlichkeit erfordert, weil sie selbst einen sehr günstigen Nährboden für die verschiedensten Zersetzungs- und Krankheitskeime darstellt und leicht abnormen Geschmack und Geruch annehmen kann.

Deswegen ist es erforderlich, daß den Kühen vor dem Melken die Euter, welche oft sehr beschmutzt sind, gründlich gewaschen werden, weil sonst dieser Schmutz der Milch beim Melken einverleibt und diese dadurch ekelerregend, verdorben und weniger haltbar wird.

Ingleichen soll Milch nicht in Küchen, Wohn-, Schlaf- und Krankenzimmern, sowie in Lokalen stehen, in denen sich scharf riechende Stoffe befinden.

Uebertragung ansteckender, insbesondere Kinderkrankheiten durch Milch sind schon vielfach nachgewiesen und konstatiert worden.

Wie bereits erwähnt, gerinnt gute frische Milch beim Kochen nicht, aber es bildet sich auf derselben eine Haut und bei Ueberhitzung ein am Boden des Gefäßes anhaftender Bodenbelag, der, je nach Ueberhitzung, verschieden gefärbt und sogar „verbrannt" sein kann, in welchem Falle dann die Milch einen unangenehmen Geschmack erhält.

Wohl aber gerinnt die Milch, wenn dieselbe „sauer" ist, gleichviel ob die Säure der Milch zugesetzt oder in dieser selbst entstanden ist, es bildet sich in der Milch der Topfen oder Quark.

Bei der Gerinnung scheidet sich eben das als Käsestoff oder Caseïn bezeichnete Eiweiß der Milch aus und bildet bei Kuhmilch einen die ganze Milchmasse einnehmenden weichen Kuchen, der sich allmählich zusammenzieht und dann den flüssigen Teil, die Molke, bezw. Serum, ausscheidet.

Der gleiche Prozeß spielt sich auch bei der Verdauung der Milch ab, indem die genossene Milch alsbald, durch die im Magensafte enthaltene Säure, im Magen gerinnt und erst nach längerer

Einwirkung der Verdauungssäfte wieder zur Lösung und eigentlichen Verdauung kommt. (Vergleiche weitere Ausführung bei Betrachtung der Milch als Säuglingsnahrung).

Abgesehen von den Säuglingen und den mit schweren Verdauungsstörungen behafteten Kranken bietet die Milch, bei entsprechendem Genusse, während der Verdauung keine besonderen Beschwerden und wird ziemlich vollständig verdaut, weshalb sie auch vielfache Verwendung im Haushalte erfährt und sowohl für sich, als auch in Verbindung mit anderen Nährmitteln als Speise verwendet wird.

Verschiedene Momente bedingen, daß die Milch schon im Euter der Kuh nicht gleichmäßig verteilt ist, so daß die aus gleicher Euterabteilung zuerst ausgemolkene Milch sehr fettarm — 1 bis 2 % — und die zuletzt ausgemolkene Milch sehr fettreich — 7 bis 8 % — ist.

Demgemäß ist es zur Erzielung gleichmäßiger Milch erforderlich, daß die Kühe gleichmäßig und jedesmal völlig ausgemolken werden und die Milch einer größeren Anzahl von Tieren gemischt werde, ebenso ist es empfehlenswert, daß die zu versendende Milch alsbald nach dem Melken gut abgekühlt werde, da sie sonst leicht verdirbt.

Die Milch besitzt nur geringe Haltbarkeit und unterliegt einer baldigen Veränderung einerseits durch die Rahmausscheidung, andrerseits durch Zersetzung — Bildung von Milchsäure aus dem Milchzucker und Gerinnung — insbesondere unter der Einwirkung höherer Temperaturgrade; enthält ja ein Fingerhut voll gewöhnlicher Milch etwa 7 Millionen Stück keimfähiger und lebender Bakterien.

Als fehlerhaft, verdorben und nachteilig ist Milch vom Genusse auszuschließen, wenn sie üblen Geruch und Geschmack, schleimige oder fadenziehende Beschaffenheit und veränderte Färbung — blau, gelb, rot — aufweist, viel Unreinigkeiten, Schmutz enthält oder von kranken Tieren stammt, insbesondere aber, wenn diese mit Milzbrand, Klauenseuche, Pockenseuche, Wut, Tuberkulose, Pyaemie oder Septikaemie behaftet waren.

Behandlung in der Küche.

In Rücksichtnahme auf das Vorhergesagte erscheint es im Haushalte notwendig:

a) frische Milch bald nach dem Empfange unter entsprechender Vorsicht gut zu kochen,
b) alsbald nach dem Kochen oder schon vor diesem in die Tagesportionen je in besondere Gefäße zu verteilen und
c) die Milch in geeigneten kühlen Räumen aufzubewahren. (Im Sommer von Eisumgeben oder von frischem Wasser umspült).

Die im Handel vorkommenden Milchsorten sind: Milchsorten.

1. Schlagrahm, dicker Rahm,
2. guter Café-Rahm, Sahne, Oberes, süßer Rahm,
3. sogen. Gatzelrahm,
4. saurer Rahm,
5. gute Milch, Vollmilch, ganze Milch,
6. Magermilch, abgerahmte, blaue oder abgeblasene Milch,
7. saure, geronnene oder gestöckelte Milch,
8. Buttermilch,

dann als frische Molkereiprodukte:

9. Topfen, d. i. frisch geronnener Käse, von den Molken befreit und
10. Molken, d. i. die vom Topfen befreite Flüssigkeit.

Eine den Betrug begünstigende Sitte des Milchhandels ist die, daß der abgegebenen Milch obenauf etwas Rahmschnee gegeben wird, welche Manipulation offenbar nur den Zweck hat und auch verfolgt, der Milch an der Oberfläche ein besseres Ansehen zu verleihen:

Die Gewinnung des Rahmes erfolgt auf zweierlei Weise und zwar:

1. daß man die Milch an geeignetem — kühlem — Orte in flachen Gefäßen aufstellt, da durch 8—12 Stunden ruhig stehen läßt, während welcher Zeit sich der Rahm als gelblichweiße Schichte auf der Milch sammelt und alsdann vorsichtig abgenommen wird;
2. daß man die Milch in besondere Maschinen — Centrifugen oder Separatoren — bringt und durch deren Thätigkeit in nur wenigen Minuten den Rahm von der Magermilch scheidet.

Nachdem zum Centrifugieren in der Regel vollkommen frische Milch verwendet wird, ist der Centrifugenrahm etwas süßer und insbesondere in warmer, schwüler Jahreszeit dem andern Rahme vorzuziehen.

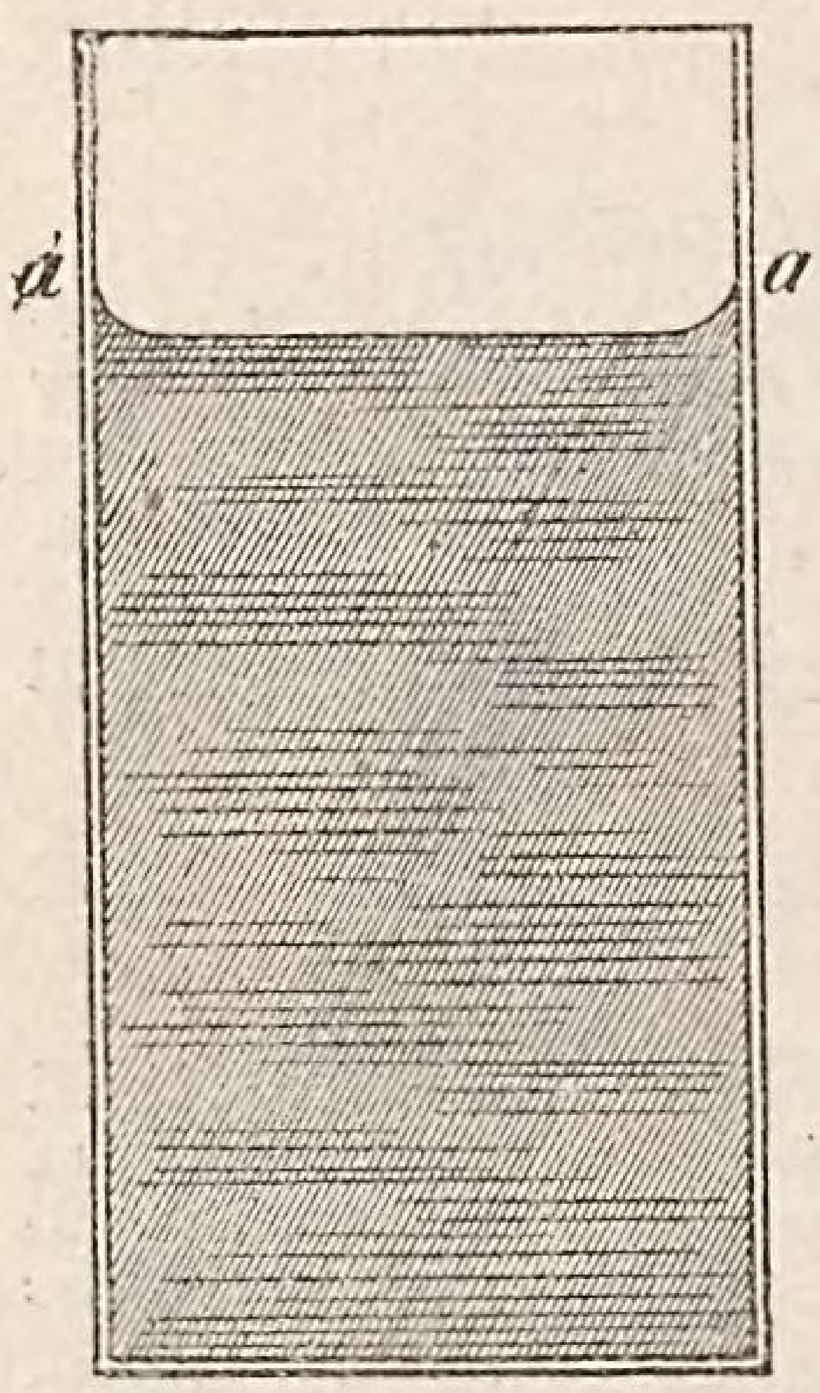
Nicht unerwähnt kann ich hier lassen, wie die Milch durch das Centrifugieren auch noch gereinigt wird, indem sich hiebei die schon dem Euter entstammenden und auch beim Melken noch hinzutretenden Unreinigkeiten der Milch an der Gefäßwand festsetzen — Centrifugenschlamm — und dadurch die Milch hievon befreit wird.

Die Milch unterliegt als Handelsartikel vielfach der Fälschung und zwar einerseits durch Abnahme des wertvollen Rahmes und Verkauf der mehr oder weniger entrahmten Milch als Vollmilch und anderseits durch Zuguß von Wasser — Vermehrung des Quantums; Prüfung der Milch im Haushalte.

sie kann aber auch in anderer Weise verdorben sein durch beigemengte Unreinigkeiten — Schmutz, Eiter, Blut u. s. w. — oder unangenehmen Geschmack und Geruch, veranlaßt durch ungeeignete Fütterung der Tiere oder ungeeignete Aufbewahrung, besitzen.

Demgemäß hat die Hausfrau allen Anlaß, sich von der normalen Beschaffenheit der Milch zu überzeugen und die Milch der Prüfung zu unterziehen: wie folgt:

Gute, normale Vollmilch zeigt ein reines, weißes Ansehen; in ein Glas gebracht, deckt sie beim Schütteln die freie Fläche bis zur Undurchsichtigkeit, welche durch einige Sekunden bestehen bleibt, der nach aufwärts gebogene Flüssigkeitsrand (s. nebige Figur, bei a) ist gleichfalls weiß und undurchscheinend, ein auf die Mitte des eben liegenden Daumennagels vorsichtig aufgelegter Milchtropfen bleibt, ohne zu zerfließen, prall und hochgewölbt darauf liegen und hat undurchsichtige weiße Ränder, wogegen



entrahmte Milch mehr bläulich weiß, matter erscheint, im Glase wird die freie Fläche beim Schütteln nicht bis zur Undurchsichtigkeit gedeckt, bezw. mit dem Aufhören des Schwenkens der Milch ist das Glas wieder durchsichtig, der Flüssigkeitsrand ist wässrig, bläulich weiß durchscheinend und der auf den Daumennagel gebrachte Milchtropfen zerfließt.

Aehnliche, jedoch je nach dem Grade der Fälschung mehr oder weniger deutliche Beschaffenheit zeigt die gewässerte Milch.

Auch Geruch und Geschmack der Milch ist zu prüfen, zu welchem Zwecke man etwa 1 Kaffeelöffel voll Milch entnimmt und damit Geruch und Geschmack prüft, um ungeeignete Milch zurückzuweisen.

Zur Prüfung der Milch auf Wasserzusatz bedient man sich am besten der sogenannten Milchwage — Lactodensimeter — nach Quevenne, welche, die Kugel nach unten gerichtet, senkrecht in die Milch etwa bis zum Grade 30 eingetaucht und dann dem freien Schweben in der Milch überlassen wird.

Nachdem das Instrument in der Flüssigkeit ruht, wird der Grad, bis zu welchem dasselbe darin eingesunken ist, abgelesen — das Zählen der Grade erfolgt von oben nach abwärts (siehe nebige Zeichnung).

Gute, ungewässerte, frische Vollmilch soll 30—33 Quevenne

zeigen bei einer Temperatur von 15° Celsius oder 12° Reaumur, keinenfalls soll das Instrument tiefer als bis zum Grade 29 einsinken.

Ist die Milch aber wärmer als 15° Celsius, so sinkt das Instrument tiefer ein und zwar kann allgemein angenommen werden, daß je 5° Celsius oder 4° Reaumur = 1 Grad Quevenne differieren, so daß also Milch, welche

bei 15° Celsius	30° Quevenne zeigt,	
„ 20° „	29° „	zeigen würde.
„ 25° „	28° „	
„ 30° „	27° „	

Hiebei ist zu berücksichtigen, daß ein Wiegen der Milch direkt nach dem Melken unmaßgeblich ist, weil — abgesehen von der Wärme — durch das Melken der Milch sehr viel Luft eingepeitscht wird, welche einer längeren Zeit bedarf, bis sie wieder entwichen ist, und während dieser Zeit die Milch ein viel zu geringes spezifisches Gewicht ergeben würde. Ist die Milch kälter als 15° Celsius, so sinkt das Instrument weniger tief ein, es findet das entsprechend umgekehrte Verhältnis statt.

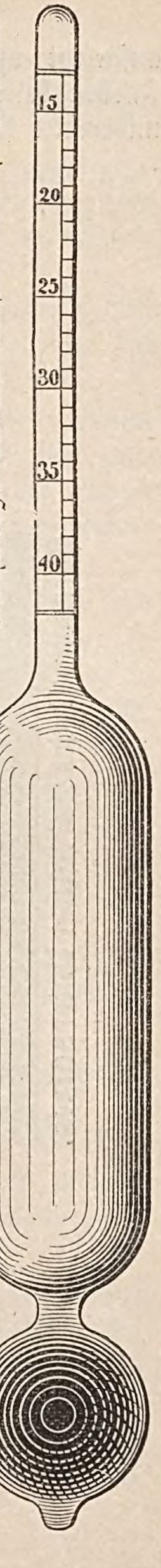
Verschieden von der vorbeschriebenen Milchwage ist die Milchwage nach Dörffel, welche in normaler Milch bei 15° Celsius bis zum Grade 20 einsinkt.

Entrahmte oder Magermilch ist spezifisch schwerer und sinkt in derselben die Milchwage nach Quevenne nur bis zu 32—35° ein.

In Rücksichtnahme auf die Verwendungsart der Milch ist das in derselben enthaltene Fett deren wichtigster Bestandteil und ist darauf bei Prüfung besondere Aufmerksamkeit zu verwenden.

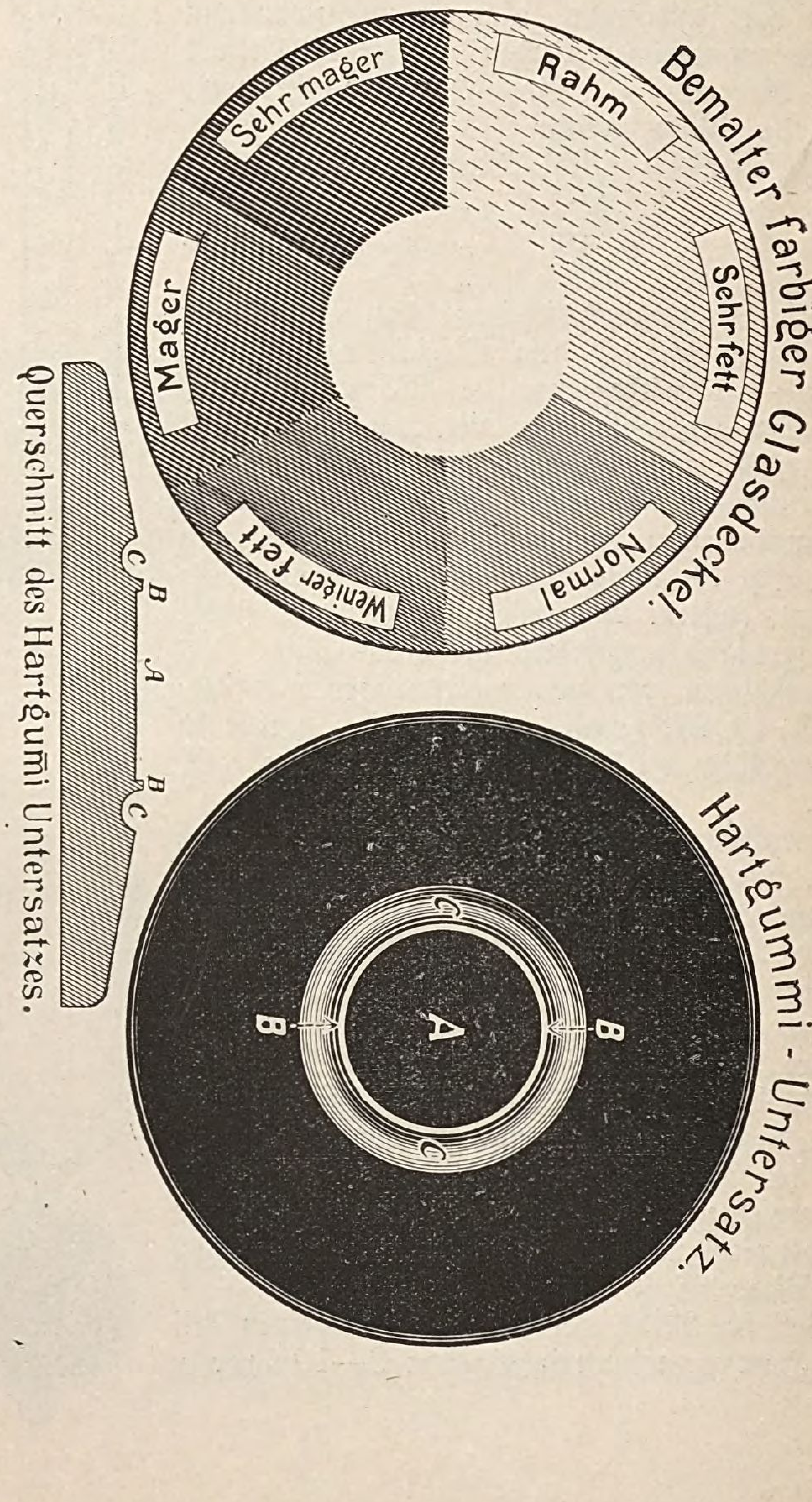
Als das für den Gebrauch im Haushalte geeignete, diesem Zweck dienende Instrument muß ich derzeit den Milchprüfer (Pioskop) von Heerens in Hannover bezeichnen, das rasch und in für den Haushalt genügender Weise entsprechenden Aufschluß gibt. (Siehe die Zeichnung auf S. 88.)

Von der Milch werden auf den mittelsten Teil A des Hart gummiuntersatzes etwa 8—10 Tropfen



Milchwaage oder Lactodensimeter nach Quevenne.

aufgelegt und dann der farbig bemalte Glasdeckel, mit der mit Farben belegten Seite nach unten, derart aufgelegt, daß der mittlere, unbemalte Teil desselben auf dem Rande B glatt aufliegt.



Milchprüfer (Pioskop) von Heerens.

Man achte hiebei darauf, daß ja nichts, insbesondere nicht die Farbenschichte, zwischen dem Rande B und der glatten Glasfläche liege, und auch keine Luftblasen auf A sich befinden.

Alsdann wird die auf dem Mittelteile A nach aufgelegtem Glasdeckel sich ergebende Färbung mit den an letzterem angebrachten Farben verglichen und ergibt die bei der korrespondierenden Farbe angebrachte Bezeichnung die Qualität der Milch.

Der außerhalb B angebrachte Graben C dient zum Ablaufe überschüssiger Milch aus A und darf selbstverständlich die da sich ergebende weiße Farbe nicht in Vergleich gezogen werden.

Zusätze zur Konservierung der Milch, wie Soda oder sonstige kohlensaure Alkalien, Salicyl- und Borsäure, sind zumeist nicht ganz zweckerfüllend und auch nicht zu empfehlen, weil sie bei länger dauernder Aufnahme schädigend auf den gesunden Organismus wirken können.

Die Haltbarkeit der Milch ist eine sehr geringe, so daß dieselbe bei einer Temperatur von 15° R schon in 24—48 Stunden gerinnt und nach wenigen Tagen schon deutliche Schimmelbildung an der Oberfläche ergibt; unreine Gefäße und Standorte vermindern die Haltbarkeit noch sehr wesentlich. Haltbarkeit.

Die Aufbewahrung der Milch erfordert luftigen, kühlen Ort und vollkommen reine Geschirre, letzterem Punkte ist ganz besondere Sorgfalt zuzuwenden und sollen die vorher wohl gereinigten Geschirre vor Eingabe der Milch nochmals besonders mit kaltem Wasser ausgeschwankt werden. Aufbewahrung.

Wo thunlich, werde das Milchgefäß in Eis oder Eiswasser gestellt oder mit kaltem Wasser umspült; je mehr die Milch für die Aufbewahrung abgekühlt werden kann, desto besser hiefür.

Frisch gemolkene, kuhwarme Milch soll möglichst bald und gut, unter 10° R, abgekühlt werden.

Warme Räume, wie Küche, Wohn-, Schlaf- und Krankenzimmer sind bei Aufbewahrung der Milch strengstens zu meiden. Zur Beförderung der Haltbarkeit der Milch soll dieselbe bald möglichst abgekocht und dann rasch abgekühlt werden.

Bezüglich des Einkaufes der Milch, die sich ja nicht, wie andere Gegenstände, einzeln auswählen läßt, achte man darauf, daß die Bezugsquelle möglichste Reellität und Reinlichkeit erkennen lasse, daß man die Milch möglichst frisch erhalte, daß solche der verlangten Qualität entspricht, reinen süßen Geschmack habe, nicht verdorben sei und nicht auffällige unreine oder Schmutzbeimengungen erkennen lasse. Einkauf.

Milch als Nahrung für Säuglinge und Kranke. Wenngleich die Milch naturgemäß bestimmt ist, dem Neugeborenen zur einzigen und ausschließlichen Nahrung zu dienen, so besteht doch ein wesentlicher Unterschied in der Milch der verschiedenen Tiergattungen, in deren Eigenschaft und Zusammensetzung und kann nur von einer besonderen Zuträglichkeit der Milch eines Muttertieres für die Neugeborenen der gleichen Gattung gesprochen werden.

So kann auch für das neugeborene Kind nur die Muttermilch als die zuträglichste Nahrung bezeichnet werden.

Wie aber die Kultur und die soziale Entwicklung den Menschen immer mehr der Natur entfremdet, so nimmt auch die Zahl der Kinder, welche das Glück haben, an der Brust der eigenen Mutter genährt zu werden, stets und überall ab.

Da jedoch vielfach Ammen zu kostspielig kommen, zu viele Umstände machen und nicht immer zuverlässig sind, so nimmt die Ernährung der Kinder im Säuglingsalter durch Milch von Tieren immer mehr zu.

Für diesen Fall ist eigentlich nur die Kuhmilch, als überall in genügender Quantität und Qualitat erhältlich, für die Ernährung solcher Kinder in Betracht zu ziehen.

Diese Milch weicht aber in Zusammensetzung und Eigenschaften von der Muttermilch derart ab, daß sie für die ersten Lebenswochen des Kindes geradezu ungeeignet erscheint, und mögen hier die Unterschiede zwischen der Muttermilch und der Kuhmilch einige Beleuchtung finden.

a) Zusammensetzung (mittlere nach Dr. J. König).

Muttermilch:		Kuhmilch:
87,09 %	Wasser	87,41 %
0,63 %	Caseïn	3,01 %
1,31 %	Albumin	0,75 %
3,90 %	Fett	3,66 %
6,04 %	Milchzucker	4,92 %
0,49 %	Asche	0,70 %

b) Eigenschaften:

Wird vom Kinde direkt der Brust entsogen und daher fast bakterienfrei aufgenommen;

Wird beim Melken, nachdem die Tiere in Schmutz und Kot liegen, zumeist verunreinigt und enthält viele Bakterien, welche einerseits auf die Zersetzung der Milch, andrerseits auf den zarten Verdauungsorganismus des Kindes oft sehr nachteilig einwirken.

Muttermilch:	Kuhmilch:
Das in geringerer Menge vorhandene Caseïn gerinnt in feinen Flocken, die von den Verdauungsflüssigkeiten leicht umspült und überwältigt werden;	Das in verhältnismäßig großer Menge vorhandene Caseïn gerinnt zu einem ziemlich derben Kuchen, welcher der Verdauung einen größeren Widerstand entgegensetzt, als ein feinflockiges Gerinnsel.
Die Milch wird vom Kinde mit der normalen Körpertemperatur aufgenommen;	Die Milch wird durch längeres Stehen kalt und scheidet sich in 2 Schichten, in Rahm und Magermilch, soll und muß daher vor der Verabreichung gut vermengt und erwärmt werden.

Soll nun die Kuhmilch dem in seinen Verdauungsorganen äußerst zart und empfindlich angelegten, in seinen ersten Lebensmonaten stehenden Kinde zuträglich und unschädlich sein, so haben wir darnach zu trachten, daß wir dieselbe in ihrer Zusammensetzung und in ihren Eigenschaften der Muttermilch möglichst ähnlich machen.

Hiezu muß ich jedoch bemerken, daß es nicht angezeigt erscheint, die Korrektur unter Zuhilfenahme von vegetabilischen Stoffen vorzunehmen, da der zarte Kindes-Organismus für deren Bewältigung nicht geschaffen ist und so leicht in schwerer Weise belästigt werden kann.

Was nun die Korrektur in Zusammensetzung der Milch betrifft, so war solche früher sehr einfach, man verdünnte einfach mit der 2—3fachen Menge Wasser, setzte etwas Zucker zu und das Gemisch war fertig; es wurde alles verdünnt, aber nicht viel besser gemacht.

Als eine Mischung, welche in dieser Beziehung verbessernd wirkte und der Zusammensetzung der Muttermilch etwas näher kommt, ist folgende zu betrachten:

100 g Milch
125 g Rahm (guter süßer)
325 g Wasser
15 g Milchzucker.

In den letzten Jahren nun hat Professor Dr. Gust. Gärtner in Wien ein Verfahren in Gebrauch gebracht, das geeigenschaftet ist, die Kuhmilch nahezu gleichwertig der Muttermilch zu machen, es ist die Gärtner'sche Fettmilch, welche das Prinzip verfolgt, den Caseïngehalt der Kuhmilch, unter Beibehaltung des ursprünglichen Fettgehaltes, auf die Hälfte zu reduzieren.

Die Milch wird mit der gleichen Menge Wasser versetzt und alsdann mittelst der Centrifuge zur Hälfte in Fett- und Magermilch geschieden.

Die so erhaltene Fettmilch wird zur Kindermilch verwendet, während die Magermilch beseitigt, bezw. technisch verwertet wird.

Vergleichen wir die so gewonnene Gärtner'sche Fettmilch mit der Zusammensetzung der Frauenmilch, so erhalten wir:

	Eiweiß (Caseïn)	Fett	Zucker
Frauenmilch . .	1,82 % . .	3,10 % . .	6,23 %
Fettmilch . . .	1,76 % . .	3,10 % . .	2,40 %

Diese Zusammenstellung läßt nur einen größeren Unterschied im Milchzuckergehalte erkennen, der aber dadurch ausgeglichen wird, daß man vorschriftgemäß 1 Liter Gärtner'scher Fettmilch 35 Gramm Milchzucker zusetzt.

Die auf diese Weise hergestellte Gärtner'sche Fettmilch hat aber, neben der Gleichartigkeit der Zusammensetzung mit der Muttermilch, noch den weiteren Vorzug, daß sie durch das Centrifugieren fast ganz von etwa beigemengtem Schleim, Schmutz und den Zersetzungskeimen — im Centrifugenschleim zurückgehalten — befreit und dadurch etwas haltbarer gemacht wird und thatsächlich auch in feinen Flocken gerinnt.

Die zur Nahrung von Säuglingen und Kranken bestimmte Milch hat ferner noch folgenden Anforderungen zu entsprechen:

1. möglichste Gleichmäßigkeit in der Beschaffenheit und
2. Freisein von Krankheits- und Gärungskeimen.

Diesen Anforderungen wird dadurch entsprochen, daß besondere Molkereien sich mit der Produktion solcher Säuglingsmilch befassen, welche sich folgenden Bedingungen unterworfen:

1. Aufstellung vollkommen gesunder Tiere gleicher Rasse;
2. Gleichmäßige Fütterung durch das ganze Jahr, unter Ausschluß von Grün- und Gärfutter oder sonst ungeeignetem Futter;
3. Geräumiger, luftiger Stall;
4. Beobachtung größter Reinlichkeit im Betriebe;
5. Kranke Tiere sind vom Anstaltsbetriebe auszuschließen;
6. Die Milch ist vor ihrer Versendung abzukühlen und in geeigneten besonderen Apparaten abzufüllen.

Schließlich sei noch in Bezug auf Behandlung der Kindermilch ganz besonders auf den Soxhlet'schen Sterilisierungsapparat für Kindermilch, nebst zugehöriger Gebrauchsanweisung, hingewiesen.

Als weitere Milchpräparate haben wir:

1. Condensierte und präservierte Milch, welche zur Nahrung für Kinder und Kranke bestimmt ist und derart hergestellt wird, daß

der normalen Kuhmilch etwa 12% ihres Gewichtes reiner Zucker — zumeist Rohrzucker — zugesetzt und diese dann durch längeres Kochen sterilisiert und keimsicher verschlossen wird.

Einerseits durch den Zuckerzusatz, andrerseits durch das intensive Kochen und dadurch veranlaßten Wasserverlust und Stoffumsatz ist die condensierte Milch für Säuglinge in den ersten Lebensmonaten weniger empfehlenswert.

2. Kefir, Brausemilch, Champagnermilch, wird durch Zusatz eines Fermentes, der Kefirkörner, zur Milch, welche eine weingeistige Gärung derselben veranlassen, gewonnen.

Bei diesem Prozesse werden die Eiweißkörper einerseits durch das Ferment, andrerseits durch das erforderliche öftere Schütteln derart betroffen, daß das Gerinnsel in feine Flocken verteilt und so leicht verdaulich ist.

Während der etwa 2 Tage dauernden weingeistigen Gärung ist Kefir bei Zimmertemperatur zu halten, darnach aber kühl zu stellen, weil seine Haltbarkeit eine geringe ist und nur etwa 2 Tage währt.

Kefir wird besonders für blutarme und Lungenkranke Personen, sowie im Sommer als kühlendes Getränke empfohlen und erinnert in seinem Geschmacke an Buttermilch; sein Genuß ist bei Darmkartarrh und Diarrhoe zu meiden.

3. Kumiß ist ähnlich dem Kefir und aus Stutenmilch bereitet, kommt bei uns nicht vor.

Butter.

Dieselbe wird durch Rühren und Schlagen der Milch, bezw. des Rahms gewonnen:

(Das Uebrige siehe „Fette“.)

XIV. Käse.

Unter Käse haben wir die verschiedentlich zubereiteten Gerinnungsprodukte der Milch zu verstehen, die, abgesehen von den eigentlichen Topfenkäsen, durch Einsalzen und Lagern einen besonderen Gärungsprozeß durchmachen.

Die einfacheren und billigeren Käsesorten dienen der ärmeren Bevölkerung zur Nahrung, die besseren, schmackhafteren und teureren Käsesorten den Wohlhabenden als ein, die Verdauung anregendes Genußmittel, als Nachtisch zu opulenten Mahlzeiten.

Je nach ihrer Zubereitung unterscheidet man die Käse in:

1. Süßmilchkäse, aus süßer Milch, durch Zusatz von Lab zur Gerinnung gebracht (fast alle unsere Gärkäse) und
2. Sauermilchkäse, aus saurer, durch natürliche Säuerung geronnener Milch bereitet z. B. Topfenkäse;
3. Rahmkäse, aus mit Rahm versetzter Vollmilch, (Fromage de Brie, Gervais, Stracchino, Stilton, englischer Rahmkäse u. s. w.)
4. Fettkäse; aus Vollmilch, (Camembert, Edamer, Schachtelkäse, Romadour, Roquefort, Chester, Gorgonzola, Emmenthaler u. s. w.
5. halbfette Käse, aus teilweise entrahmter Milch (Schweizer, Limburger u. s. w.) und
6. Magerkäse, aus völlig entrahmter Magermilch bereitet. (Jochberger, Vorarlberger Magerkäse, gewöhnlicher Backstein, Parmesan, Kräuterkäse u. s. w.)

Zuweilen erhalten Käse noch besondere Beimengung, wie beim Kräuterkäse — getrocknetes Pulver vom Honigklee — bei Roquefort, Chester und Gorgonzola von Schimmelvegetationen — dann bei den Topfen- und Bierkäsen von Kümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Schnittlauch ꝛc. ꝛc.

Je nach ihrer Konsistenz unterscheidet man die Käse in:

a) Weich- oder Streichkäse (Romadour, Fromage, Gervais, Stracchino, Backstein u. s. w.)
b) halbfeste Käse (Kühbacher, Limburger, Schachtelkäse, Liptauer),
c) feste Käse (Emmenthaler, Schweizer, Jochberger, Edamer),
d) harte oder Reibkäse (Parmesan, Kräuterkäse).

Je nach der Tiergattung unterscheidet man Kuh-, Schaf-, Ziegen-, Renntier- u. dergl. Käse.

In Rücksichtnahme auf vorstehende Ausführung und die Thatsache, daß die Bereitung gleichbenannter Käse nach Oertlichkeit oft wesentlich differiert, insbesondere in Bezug auf Qualität der hiefür verwendeten Milch, läßt sich selbstverständlich keine „allgemeine" Norm für die Beschaffenheit der Käse aufstellen und gehört für Beurteilung eine selbstständig angeeignete Kenntnis und praktische Erfahrung.

Durch die bei der Gärung der sog. reifen Käse sich entwickelnde Kohlensäure bilden sich in denselben, ähnlich wie bei dem Brote, verschieden große Hohlräume, deren Größe und gleichmäßige Verteilung einen Maßstab für die Beurteilung der Qualität und Reife des Käses abgeben. In diesen Löchern findet sich bei älteren, reifen Käsen ein weißes, salziges Produkt ausgeschieden, das für sich allein,

bei sonst guter Beschaffenheit des Käses, keinen Anlaß zur Beanstandung ergibt.

Zu diesem Zwecke wird aus dem zu untersuchenden Käseleib mittelst des Käsebohrers ein kegelförmiges Stück ausgeschnitten, das nach Besichtigung und Beurteilung wieder vorsichtig und gut schließend zurückgebracht, bezw. eingedrückt wird. Beurteilung der Käse.

Die Haltbarkeit der Käse ist, je nach ihrer Zubereitungs- und Verpackungsart, sehr verschieden; im allgemeinen gehen sie, ohne entsprechend sorgfältige Behandlung, durch Austrocknung, Sprünge und faulige Zersetzung bald zu Grunde, eine sorgfältige zweckentsprechende Behandlung aber vermag die Haltbarkeit sehr wesentlich zu verlängern. Haltbarkeit.

Bei schlechter, ungeeigneter Aufbewahrung werden die Käse trocken, rissig und verderben; um Käse im Haushalte durch einige Zeit aufzubewahren, werde derselbe, eingeschlagen in ein feuchtes Tuch — am besten wäre Befeuchtung mit Wein oder Rum — an einen kühlen, nicht dumpfigen Ort — Keller — gebracht und fleißig nachgesehen, daß er nicht austrockne und Risse bekomme. Unterlagen von Metall sind bei Aufbewahrung von Käse zu vermeiden, weil sonst giftige Metallsalze sich bilden. Aufbewahrung.

Als verdorben ist vom Genusse auszuschließen, wenn der Käse eine trockene, rissige Beschaffenheit hat, Mißfärbung zeigt und in die Tiefe dringende faulige Zersetzung, bezw. Schimmelbildung erkennen läßt, wenn solcher auffallend aufgebläht, grau, blau oder schwarz gefärbt ist und einen unangenehmen, stinkenden oder auch seifigen Geruch oder Geschmack besitzt, ferner wenn derselbe mit Würmern — Fliegenmaden— oder Käsemilben besetzt ist. Verdorbene Käse.

Letztere, mit bloßem Auge schwer sichtbar, erkennt man daran, wenn am oder im Käse ein kleienartiges, braunes Pulver sich zeigt, während die Würmer — Fliegenmaden — bei Besichtigung leicht kenntlich sind und zumeist durch Springen, bezw. Emporschnellen sich bemerkbar machen.

Bei vorgeschrittener Verderbnis kann Käse störend auf die Verdauung und giftig wirken.

Die Schimmelkäse, wie Stilton, Roquefort, Gorgonzola und Chester zeigen neben der beabsichtigten Schimmelbeimengung und Vegetation sonstige normale Beschaffenheit und charakterisieren sich durch ihren eigentümlichen Geschmack — schwach seifig.

Die Reibkäse, Parmesan- und Kräuterkäse werden auf Suppen, Maccaroni und dergleichen aufgerieben.

Kunstkäse werden bereitet aus Magermilch, welcher man fremde Fette — Oleomargarin, Schweineschmalz und dergleichen —

entsprechend einverleibt hat; er unterscheidet sich durch eine eigenartige fettige Beschaffenheit und verminderte Qualität.

Einkauf. Beim Einkaufe der Käse achte man darauf, daß derselbe seine normale, selbstverständlich als bekannt vorauszusetzende Beschaffenheit, Geruch und Geschmack und keine allzudicke, braune, faulig stinkende Rinde aufweise, nicht zu trocken sei und nicht die oben beschriebenen anderen Eigenschaften der Verdorbenheit zeige.

Mehr als bei anderen Lebensmitteln ist es gerade bei Käse angezeigt, vor dem Einkaufe eine Geschmacksprobe vorzunehmen.

XV. Honig.

Honig ist ein Produkt der Bienen, das, aus verschiedenen Blüten gesammelt, naturgemäß bestimmt ist, der jungen Bienenbrut als Nahrung zu dienen und der Hauptsache nach eine konzentrierte Lösung verschiedener Zuckerarten, insbesondere Traubenzucker, vermengt mit wenig Eiweiß, Salzen und aromatischen Extraktivstoffen, darstellt.

Er wird in den sogenannten Waben aufgespeichert und kommt, mit diesen, als Waben- oder Scheibenhonig in den Handel. Junge Waben sind schneeweiß, alte Waben gelb- bis schwarzgrau.

Zumeist aber kommt er rein in den Handel und zwar als:

1. Jungfernhonig, reinste und beste Sorte, nach Oeffnen der Zellen frischer Waben aus diesen freiwillig ausgeflossen;
2. Schleuderhonig, mittelst der Schleudermaschinen erhalten, und
3. gewöhnlicher Honig, durch Auspressen und Auskochen der Waben erhalten.

Reiner Honig — Jungfern- und Schleuderhonig — ist klar, gelb bis bräunlich, dickflüssig, besitzt angenehmen, balsamisch-aromatischen Geruch und aromatisch süßen, etwas kratzenden Geschmack. Nach längerem Stehen und in Kälte setzt er blumenkohlartige Zuckerkrystalle ab oder erstarrt wohl auch ganz zu einer krystallinischen Masse.

Der gewöhnliche Honig ist trüb, undurchsichtig braun und weniger rein schmeckend, insbesondere, wenn solcher aus älteren Waben gewonnen.

Je nach den Pflanzen, von welchen der Honig durch die Bienen gesammelt wurde, ist der Geschmack des Honigs verschieden und gilt als feinste Qualität der Lindenhonig — aus Lindenblüten gesammelt — dem folgt der Heidehonig — aus Buchweizen und Heidekraut stammend, dann der Mai- und Landhonig.

Honig kann bei nicht zu warmer Temperatur mehrere Monate hindurch bei guter Qualität aufbewahrt werden und verdirbt durch weingeistige und saure Gärung, was sich durch Geruch und Geschmack erkennen läßt. Haltbarkeit

Als konzentrierte Zuckerlösung ist der Honig an und für sich sehr haltbar und leicht aufzubewahren in Gläsern mit einfachem aber gutem Verschlusse, weil er sonst durch Eintrocknung Schaden leidet. Seine Aufbewahrung erfolge an trockenem, kühlem und dunklem Orte. Aufbewahrung

Honig ist ein geschätztes Genußmittel, sowohl für sich allein auf Brot oder Butterbrot, mit Kaffee oder Thee genossen, als auch zu verschiedenen Speisen, insbesondere süßem Backwerk, verwendet.

Wegen seiner Beliebtheit und seinem verhältnismäßig hohen Preis wird Honig vielfach nachgemacht und verfälscht und kommt mit der Bezeichnung „Tafelhonig“ ein derartiges Surrogat von sehr schönem, hellem, klarem, gelbem Ansehen in den Handel, das oft keine Spur von echtem Honig enthält.

Die sehr schwere Eruierung der Fälschung von Honig ist der Hausfrau unmöglich, wohl aber obliegt ihr beim Einkaufe die Prüfung desselben auf seine Güte und seine etwaige Verdorbenheit, worüber sie sich durch das Ansehen, durch Geruch und Geschmack Ueberzeugung zu verschaffen hat.

Beim Einkaufe des Honigs ist zu berücksichtigen, daß für Kochzwecke der gewöhnliche Honig, soferne er sonst gut und rein, genügend ist, daß aber für Tafelzwecke und für längere Aufbewahrung nur Schleuder- und Jungfernhonig tauglich ist. Einkauf.

Man beachte diesbezüglich die obigen Ausführungen, insbesondere aber strebe man darnach, auch den Geschmack des zu kaufenden Honigs an einer entsprechenden Probe zu prüfen.

Met oder Honigwein wird aus Honig, dem Wasser, Gewürze und Hefe zugesetzt ist, durch Gärung bereitet.

Guter Met ergibt angenehm geistigen, an den Madeira-Wein erinnernden Geruch und Geschmack und darf keine Säuerung erkennen lassen.

Alphabetisches Sachregister.

(Die Zahlen bedeuten die Seiten.)

Druck von Kastner & Lossen, München.

Tabelle 2.

Schuß- und Hegezeit des Wildes im Königreich Bayern.

(Königl. allerh. Verordnung vom 5. Oktober 1863.)

Schußzeit ☐ (Die vorgeschriebenen Anfangs- und Endtage sind in der Hegezeit eingeschlossen.) ▒ Hegezeit

Bezeichnung der Wildgattung	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	Oktober	Novbr.	Dezbr.
Hirsche	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 23				15 ▒	▒	▒
Alt- und Schmalthiere	6 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 14			
Dammböcke	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 23				30 ▒	▒	▒
Dammgeißen	6 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 30			
Gemswild	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 24				30 ▒	▒
Rehböcke		2 ▒	▒	▒	▒ 31							
Rehkitzböcke		2 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 31
Rehgeißen, Wildkälber, Gems- und Rehkitze, Auer- und Birkhennen	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒
Waldhasen		2 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 14			
Feldhasen, Feldhühner, Wachteln, Lerchen		2 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 14	▒ 14			
Dächse	1 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 14			
Biber		2 ▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 30			
Murmelthiere	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒ 14		31 ▒	▒	▒
Fasanen			1 ▒	▒	▒	▒	▒	▒ 31				
Auer- und Birkhähne		2 ▒	▒ exclusive der Balzzeit	▒	▒	▒	▒ 31					
Hasel-, Schnee- und Steinhühner		2 ▒	▒	▒	▒	▒	▒ 31					
Enten			1 ▒	▒	▒	▒ 29						
Waldschnepfen und Becassinen				15 ▒	▒	▒ 30						
Dieselben im Hochgebirge					1 ▒	▒ 30						
Das auf Mösern brütende Federwild, Wildtauben, Ziemer, Drosseln				1 ▒	▒ 31							

Fang- und Schonzeit der Fische im Königreich Bayern.

(Nach der Landesfischereiordnung vom 4. Oktober 1884.)

Fangzeit ☐ (Die vorgeschriebenen Anfangs- und Endtage sind in der Schonzeit mit eingeschlossen.) ▓ Schonzeit

Bezeichnung der Fischgattung.	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Septbr.	Oktober	Novbr.	Dezbr.	Mindestmaß von der Kopfspitze bis zum Schwanzende Centimeter
Aal													35
Aesche, Asch			▓	▓									29
Aitel, Alten, Döbel, Dübling													
Amaul, Schill, Zander, Sandbarsch				▓	▓								40
Barbe					▓	▓							28
Brachse, Brassen					▓	▓							28
Forelle (Wald-, Bach-, Fluß-, Teich-, Stein-Forelle)										▓	▓	▓	24
Hasel, Rüßling, Weißfisch				▓									15
Hecht													
Huchen, Hauch, Rotfisch			16 ▓	▓									54
Karpfen													
Kilch, Kropffelchen									▓	▓			22
Lachs (kalifornischer Lachs, Binnenseelachs)										▓	▓	▓	35
Lachs, Salm, Rheinsalm										16 ▓	▓	▓	50
Maräne (amerikanische, große, kleine Maräne)	▓									16 ▓	▓	▓	24 (12)
Meerforelle											▓	▓ 15	50
Nase													
Renke, Gangfisch, Blaufelche, Bodenrenke, Sand- u. Weißfelche	▓									16 ▓	▓	▓	22
Rutte, Aalraupe													
Saibling, Salmling, Röthel, Ritter											▓	▓	25
Bachsaibling											▓	▓	22
Seeforelle, Rheinanke, Seelachs, Silberlachs										▓	▓	▓	40
Schied, Rappe													
Schleie					▓	▓							22

Vögl

Drechsler, G.

Auswahl, Einkauf und Beurteilung unserer Fleischkost nebst allen dem Tierreiche entstammenden Lebensmitteln als Grundlage für Lebensmittellehre und zum Gebrauche für Hausfrauen und Haushaltsvorstände

München 1897